Содержание

1 Предупреждения 550

1.1 Общие меры безопасности 550
1.2 Назначение прибора 554
1.3 Ответственность производителя 554
1.4 Руководство по эксплуатации 554
1.5 Идентификационная табличка 554
1.6 Утилизация 555
1.7 Как читать руководство по эксплуатации 556
1.8 Для экономии энергии 556

2 Описание 557

2.1 Общее описание 557
2.2 Панель управления 558
2.3 Другие части 559
2.4 Аксессуары 560

3 Использование 562

3.1 Использование принадлежностей 563
3.2 Использование духовки 564
3.3 Рекомендации по приготовлению 581
3.4 Smart Cooking 583
3.5 История 585
3.6 Мои рецепты 592
3.7 Другие функции 597
3.8 Настройки 603

4 Чистка и уход 608

4.1 Чистка поверхностей 608
4.2 Чистка дверцы 608
4.3 Чистка рабочей камеры духовки 610
4.4 Внеплановое техобслуживание 618

5 Установка 621

5.1 Подключение к сети электропитания 621
5.2 Встраивание 622

RU

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ

Рекомендуется внимательно прочитать данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного прибора.
Для получения дополнительной информации о продукте см.: www.smeg.com

1 Предупреждения

1.1 Общие меры безопасности

⚠ ПРИЧИНЕНИЕ ВРЕДА ЗДОРОВЬЮ ЛЮДЕЙ

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не подпускайте близко детей.
- Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Наденьте защитные термические перчатки, когда работаете с блюдами внутри духового шкафа.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые при сильном перегреве могут воспламениться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Выключайте прибор после использования.

- Если необходимо провести какие-либо манипуляции с готовящимся блюдом или после окончания процесса приготовления, приоткройте дверцу на 5 см на несколько секунд, чтобы дать выйти пару. Затем откройте дверцу полностью.
- Пиролиз (только на некоторых моделях): выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ ВБЛИЗИ ПРИБОРА.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.

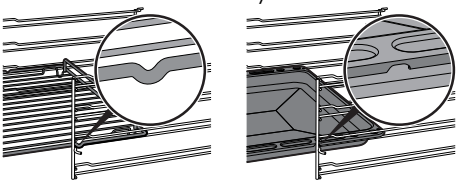
⚠ НАНЕСЕНИЕ ВРЕДА ПРИБОРУ

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Не садитесь на прибор.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.

RU

Предупреждения

- Решетки и противни следует в ставить в направляющие до полной остановки. Механические предохранительные блокировки, препятствующие их выемке, должны быть повернуты вниз и в сторону задней стенки духовки.



- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- (только в некоторых моделях) перед запуском пиролиза удалите с внутренних поверхностей рабочей камеры духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Риск возгорания: не оставляйте предметы внутри рабочей камеры духовки.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Не накрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки.
- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри духовки.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.

- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.
- Не поднимайте и не перемещайте пробор за рукоятку дверки.

Установка и техобслуживание

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНАВЛИВАТЬ** ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.
- Прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте провода, выдерживающие температуру минимум 90 °C.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения шнура электрического питания, необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- Данный прибор можно использовать на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Предупреждения

Для этого прибора

- Перед заменой лампы необходимо удостовериться в том, что прибор выключен.
- Не прислоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не застряли предметы.
- Не устанавливайте и не используйте прибор на открытом воздухе.
- Используйте только термощуп из комплекта поставки или рекомендуемый производителем.

1.2 Назначение прибора

Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим. Кроме того, он не предназначен для использования:

- в кухонной зоне для персонала в магазинах, в офисах и в других рабочих помещениях.
- на фермах/агротуристических комплексах.
- клиентами в гостиницах, мотелях и жилых комплексах.
- в структурах bed and breakfast.

1.3 Ответственность производителя

Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- ненадлежащего использования прибора;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

1.4 Руководство по эксплуатации

- Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.
- Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.
- В объяснения данного руководства включены изображения, которые описывают происходящее на экране. Тем не менее, следует иметь в виду, что прибор может быть оборудован более новой версией системы, поэтому экранные изображения могут иметь другой вид.

1.5 Идентификационная табличка

Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой. Никогда не снимайте идентификационную табличку.

1.6 Утилизация

Согласно европейской директиве 2012/19/UE об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE) по окончании срока службы этот прибор должен быть утилизирован отдельно от других отходов.

Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.

Для утилизации прибора:

- Отрежьте кабель электропитания и уберите его.

Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

- Отключите общее электрическое питание.
- Отключите кабель электрического питания от электрической сети.

- По окончании срока службы прибора его следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или же передать продавцу в момент покупки аналогичного прибора, в соотношении один к одному.

Примите во внимание, что для упаковки прибора применяются безвредные материалы, пригодные для повторного использования.

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.

Пластиковые упаковки
Опасность удушения

- Не оставляйте упаковку или ее части без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с пластиковыми пакетами, входящими в состав упаковки.

RU

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В настоящем руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Предупреждения

Общая информация об этом руководстве по эксплуатации, о мерах безопасности и конечной утилизации прибора.

Описание

Описание прибора и принадлежностей.

Использование

Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и уход

Информация по правильной очистке и техническому обслуживанию прибора.

Установка

Информация для квалифицированного специалиста: установка, ввод в эксплуатацию и испытание устройства.

Меры предосторожности

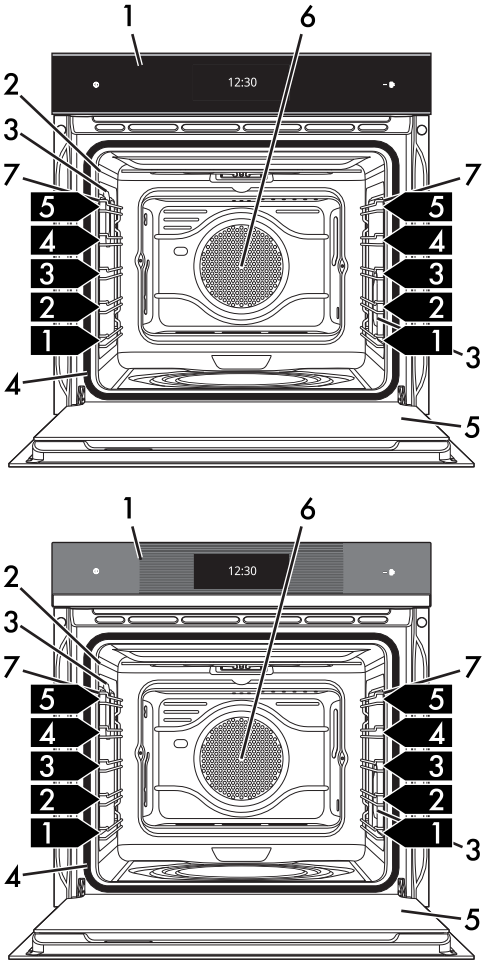
Информация/Рекомендации

1.8 Для экономии энергии

- Предварительно нагревать духовку, только если это требуется рецептом.
- Если иное не указано на упаковке, размораживайте замороженные продуты перед тем, как помещать их внутрь духового шкафа.
- В случае нескольких видов приготовления рекомендуется готовить блюда по очереди, чтобы оптимально использовать уже нагретый духовой шкаф.
- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Выключайте духовку за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу духовки.
- Поддерживайте в чистоте духовой шкаф.

2 Описание

2.1 Общее описание



1 Панель управления

2 Гнездо термощупа

3 Лампа

4 Прокладка

5 Дверца

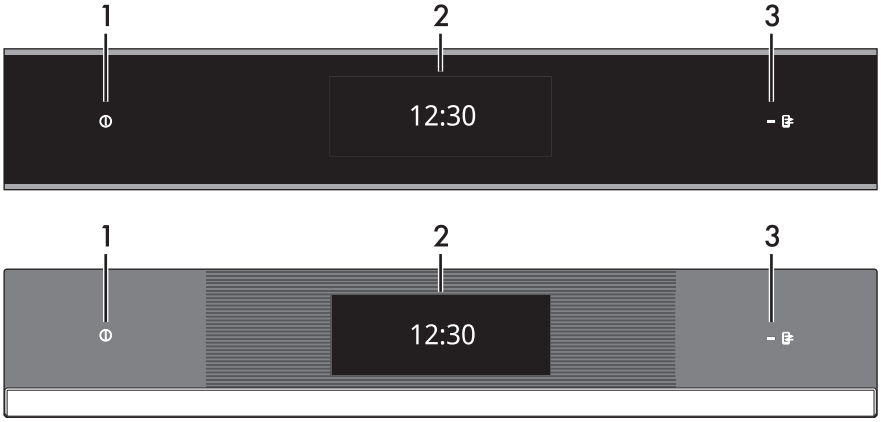
6 Вентилятор

7 Боковые направляющие для размещения решеток и противней

1,2,3.. Уровень размещения направляющих

RU

2.2 Панель управления



1 Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ позволяет включить или выключить прибор.

2 Дисплей

Посредством сенсорного дисплея можно осуществлять взаимодействие с прибором. Для доступа к различным функциям необходимо коснуться соответствующих иконок. На дисплее отобразятся все параметры, касающиеся работы.

3 Лампочка дистанционного управления (только для некоторых моделей)

В горящем состоянии указывает, что прибором можно управлять дистанционно со смартфона или планшета (см. руководство по эксплуатации «Коннективность встраиваемого духового шкафа»).

SmegConnect (только в некоторых моделях)

В приборе используется технология SmegConnect, которая позволяет пользователю проверять работу прибора через приложение на собственном смартфоне или планшете.

Для получения более подробной информации обратитесь к прилагаемой брошюре и/или посетите веб-сайт

www.smeg.com

2.3 Другие части

Боковые направляющие для размещения противней и решеток

Прибор комплектуется боковыми направляющими для размещения противней и решеток на разной высоте. Высота уровней размещения направляющих отсчитывается снизу вверх (см. «Общее описание»).

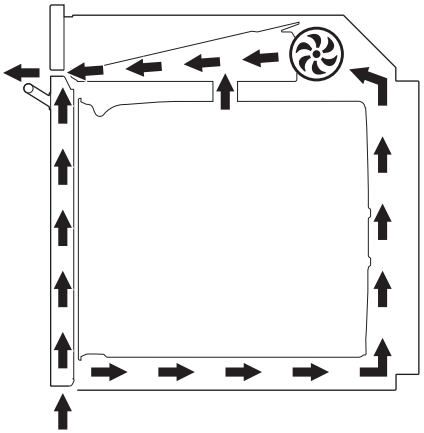
Освещение духового шкафа

Внутреннее освещение прибора включается:

- при открытии дверцы;
- если во время работы коснуться **символа лампы** для ручного включения или выключения освещения духового шкафа, за исключением функций ПАРОВАЯ ОЧИСТКА (многофункциональные модели) и ПИРОЛИЗ (модели с пиролизом).

Для энергосбережения лампочка выключается примерно через минуту после начала каждого цикла готовки и при открытии дверцы (эту функцию можно отключить с помощью дополнительного меню).

Охлаждающий вентилятор



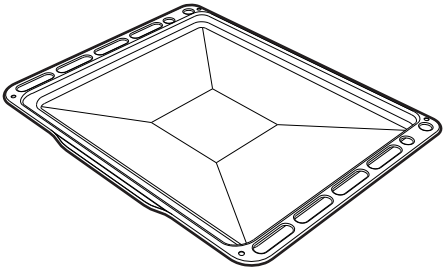
Вентилятор охлаждает духовку и включается во время приготовления.

Вентилятор создает нормальный поток воздуха, который выходит над дверцей, и может продолжать поступать кратковременно после выключения духовки.

RU

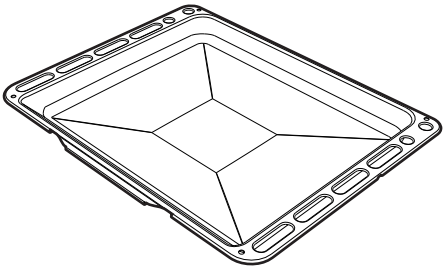
2.4 Аксессуары

Противень



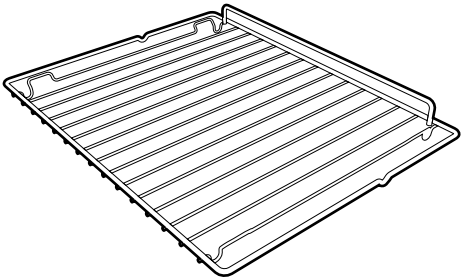
Служит для сбора жира, стекающего с блюд, расположенных на установленной выше решетке.

Глубокий противень



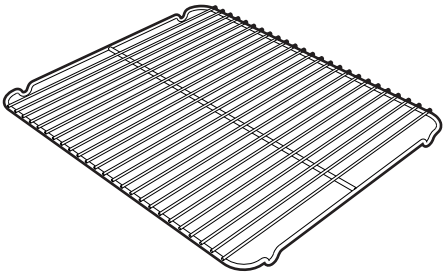
Служит для сбора жиров, стекающих с блюд, положенных на решетку выше, и для выпечки пицц, тортов, печенья и сладостей.

Решетка



Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Решетка для противня

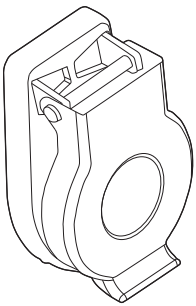


Кладется сверху на противень и служит для приготовления блюд, которые могут стекать.

Термощуп (только в некоторых моделях)

Термощуп позволяет приготовить блюдо на основании температуры, измеренной внутри него.

Защитная крышка (только в некоторых моделях)



Служит для закрытия и защиты гнезда термощупа, когда он не используется.

Комплектация принадлежностями зависит от модели.

Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.

Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать в уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания. Используйте только оригинальные комплектующие и запчасти от производителя.

RU

3 Использование

Предупреждения

Высокая температура внутри духовки во время использования

Опасность получения ожогов

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Защищайте руки теплозащитными перчатками во время обращения с пищевыми продуктами внутри духовки.
- Не касайтесь нагревательных элементов внутри духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не разрешайте детям приближаться к духовому шкафу во время работы.

Неправильное использование

Риск повреждения эмалированных поверхностей

- Не накрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри духовки.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.

Высокая температура внутри духовки во время использования

Опасность возгорания или взрыва

- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- Не используйте и не оставляйте горючие материалы вблизи прибора.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не помещайте жестяные банки или закрытые емкости в духовой шкаф.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.

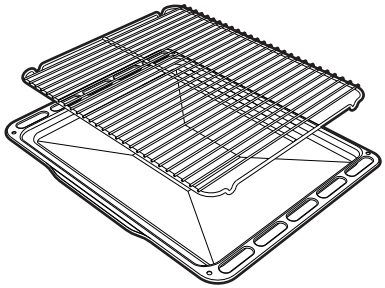
Предварительные операции

1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с аксессуаров.
2. Удалите все этикетки (за исключением идентификационной таблички с техническими данными) с аксессуаров и из духовки.
3. Извлеките из прибора все принадлежности и вымойте их (см. «4 Чистка и уход»).
4. Нагрейте рабочую камеру духовки без продуктов, задав максимальную температуру с целью удаления остатков производства.

3.1 Использование принадлежностей

Решетка для противня

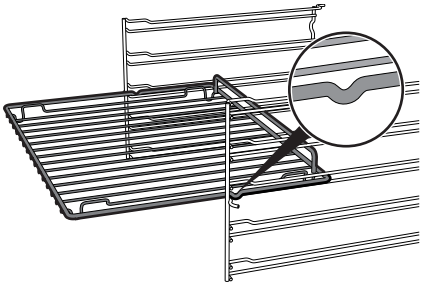
Решетка для противня вставляется внутрь самого противня. Таким образом, можно собрать стекающий жир отдельно от готовящейся пищи.

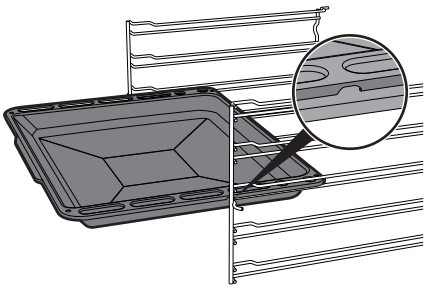


Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора.

- Предохранительные механические блокировочные устройства, предотвращающие случайное извлечение решетки, должны быть повернуты вниз и по направлению к задней части духовки.





RU

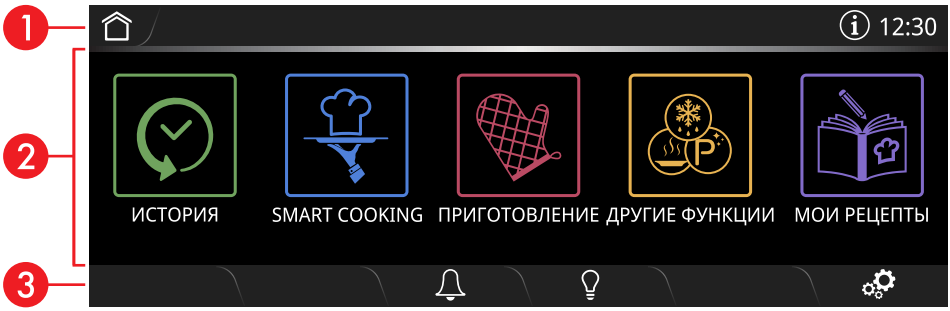
Аккуратно вставьте решетки и противни в духовку до упора.

Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.

3.2 Использование духовки

Дисплей

На дисплее отображаются параметры и значения, касающиеся выбранной операции. Для его использования достаточно коснуться «виртуальных» кнопок и/или пролистать указанные значения



(На картинке показано окно главного меню)

1 Информационная область

В этой области предоставляется информация по меню и подменю, относящимся к текущим операциям из главной области.

В этой области представлены:

- кнопка HOME : служит для возврата к главному меню;
- кнопка ИНФО : служит для отображения следующей страницы;

- отображение **текущего времени**.

2 Главная область

В этой области можно задавать разные операции прибора. Коснитесь кнопок и значений, чтобы задать нужную функцию.

3 Нижняя область

В этой области имеются некоторые функциональные кнопки, чья роль зависит от операций, заданных в главной области:

ТАЙМЕР
ЛАМПА
НАСТРОЙКИ
ВОЗВРАТ
ПОДТВЕРДИТЬ
ВКЛЮЧИТЬ
ПОВТОРИТЬ
ПРЕРВАТЬ
СОХРАНИТЬ
КОРЗИНА
УСТРОЙСТВО БЛОКИРОВКИ ДВЕРЦЫ
БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ
ТЕРМОЩУП (при наличии)

Удерживайте нажатой кнопку HOME или кнопку ВКЛ/ВЫКЛ в течение нескольких секунд для немедленного прерывания процесса приготовления в любой момент и возврата в главное меню.

Функция связи (только в некоторых моделях)

Требования для обеспечения функции связи

- Смартфон или планшет ПК с ОС iOS 10.x или более новой, либо Android 5.1 или более новой.
- Доступная сеть Wi-Fi (диапазон 2,4 ГГц, шифрование WPA2) в месте установки устройства.
- Подключение к интернет
- Название и пароль сети Wi-Fi или наличие режима WPS (Безопасная настройка Wi-Fi).

Для получения более подробной информации рекомендуем обратиться к руководство по эксплуатации «Коннективность встраиваемого духового шкафа».

Первое использование

Следующие инструкции действительны также в случае длительного перерыва в электроснабжении.

Для включения прибора:

1. Подключите прибор к сети электропитания.

На дисплее в течение нескольких секунд отображается логотип производителя smeg.

При включении необходимо подождать несколько секунд, после чего начнется сеанс связи с прибором.

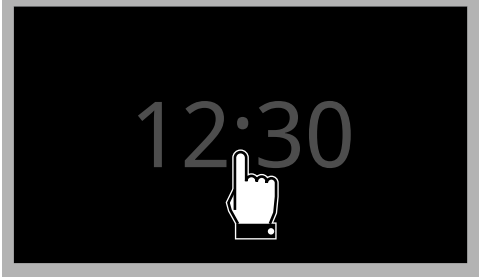
Появится страница текущего времени с мигающим символом 00:00.

RU

Чтобы начать любое приготовление, необходимо установить текущее время.

2. Коснитесь мигающих 00:00 символов для входа в подраздел НАСТРОИТЬ ВРЕМЯ.
3. Пролистайте вертикально значения часов и минут, чтобы задать текущее время.
4. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ, расположенной в правом нижнем углу, чтобы задать текущее время.

Можно задавать или изменять текущее время также 3-секундным касанием времени на дисплее.



При первом использовании прибор настроен по умолчанию на отображение информации на английском языке. На этом этапе рекомендуется задать желаемый язык.

5. На дисплее коснитесь кнопки НАСТРОЙКИ (расположенной внизу справа).
6. На уровне пункта **«Язык»** с левой стороны пролистайте доступные языки (справа), среди которых выберите требуемый.
7. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ (расположенной внизу справа) для установки желаемого языка.

Выключение дисплея

Если настройка «Отобразить время» задана на **Выкл**, если отображается меню с часами, дисплей выключится спустя 2 минуты без вмешательства пользователя.

Для ручного выключения дисплея:

- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, пока не прозвучит сигнал.

Включение дисплея

Для включения дисплея:

- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, пока не прозвучит ряд сигналов.

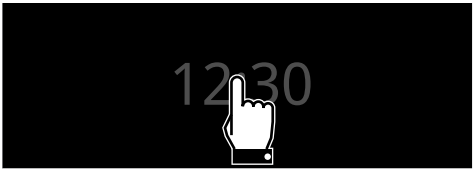
Дисплей включится через несколько секунд. При повторном включении на дисплее отображается главное меню.

В некоторых ситуациях кнопка ВКЛ/ВЫКЛ не выключает дисплей. Например, когда:

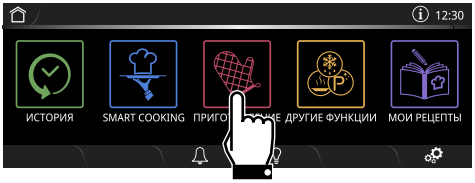
- выполняется функция приготовления (кнопка прерывает функцию);
- открыта дверца;
- активирован таймер;
- активированы режимы Show Room и/или DEMO mode Демо-режим.

Выбор функции приготовления

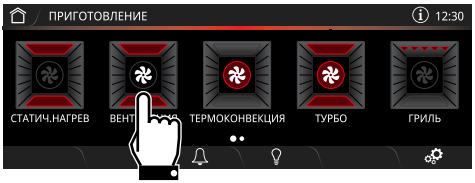
1. На дисплее коснитесь отображаемого времени.



2. В главном меню коснитесь кнопки **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**.



3. Выберите требуемую функцию (например, «**ВЕНТИЛЯЦИЯ**»).



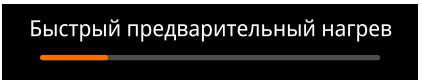
4. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** (расположенной внизу 3 справа), чтобы начать предварительный разогрев.

При каждом открытии дверцы текущая функция будет прервана и затем автоматически возобновится при закрытии дверцы.

Предварительный нагрев

Приготовлению предшествует этап предварительного нагрева, во время которого духовка достигает заданной температуры.

Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение температуры внутри духовки.

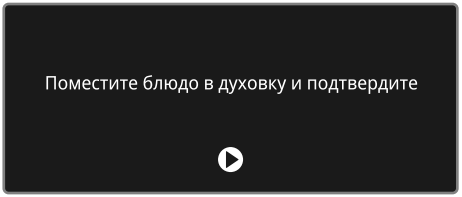


Если иное не указано в рецепте, до достижения заданной температуры не рекомендуется помещать блюда в духовку.

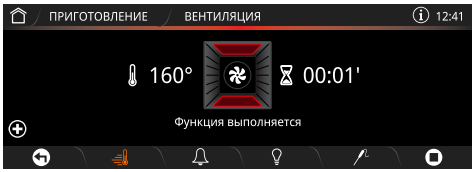
Чтобы исключить предварительный нагрев, дотроньтесь до соответствующей кнопки .

RU

По завершении предварительного нагрева срабатывает звуковой сигнал и на дисплее появляется предупреждение о том, что блюдо для приготовления можно поместить в духовой шкаф.



5. Откройте дверцу.
6. Поместите готовящееся блюдо в духовку.
7. Закройте дверцу.
8. Коснитесь кнопки ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать приготовление.



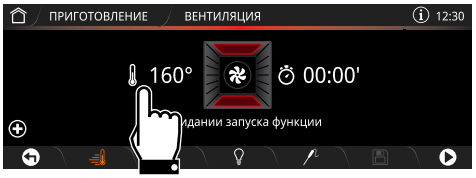
Теперь можно задать приготовление по таймеру:

- Коснитесь кнопки ВРЕМЯ и следуйте инструкциям из параграфа **«Приготовление по таймеру»**.

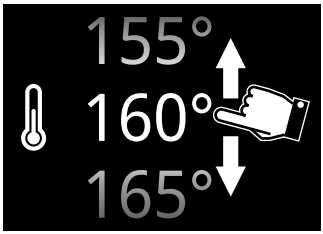
Изменение температуры приготовления

Изменить температуру можно на любом этапе приготовления.

1. Коснитесь кнопки ТЕМПЕРАТУРА или соответствующего значения.



2. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления (например, «180 °C»).

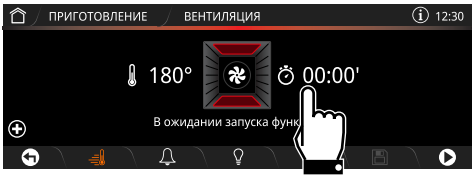


3. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ (расположенной внизу 3 справа), чтобы подтвердить новую выбранную температуру.

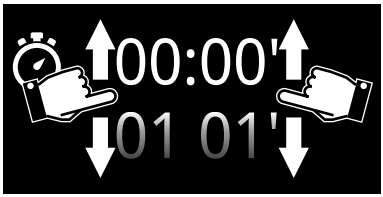
Приготовление по таймеру

Под приготовлением по таймеру понимается функция, позволяющая начать приготовление и закончить его по истечении определенного периода времени, установленного пользователем.

1. Коснитесь кнопки ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ или соответствующего значения.



2. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность приготовления (например, «1 час»).

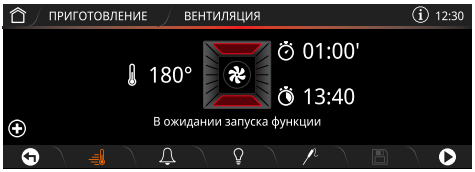


3. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ чтобы подтвердить выбранную длительность приготовления.

Значения часов и минут выбираются по отдельности.

Длительность приготовления по таймеру может задаваться в пределах от 1 минуты до 13 часов включительно.

Снизу длительности отображается время окончания приготовления (в примере «13:40»).



В расписании конца приготовления уже посчитаны минуты, необходимые для предварительного нагрева.

Отсчет времени начинается от момента завершения предварительного нагрева или, пропуская предварительный нагрев (дотроньтесь до соответствующей кнопки).

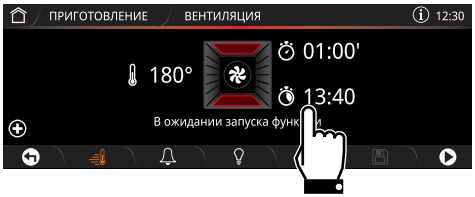
4. Коснитесь кнопки ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать приготовление по таймеру.

RU

Отсрочка включения

Под отсрочкой включения понимается функция, позволяющая окончить готовку в определенное время, установленное пользователем, с последующим автоматическим выключением духовки.

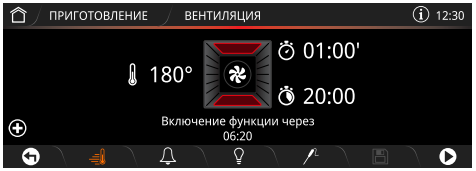
1. После настройки функции приготовления по таймеру, коснитесь кнопки ОТСРОЧКА ВКЛЮЧЕНИЯ или соответствующего значения.



2. Пролистайте значения и выберите требуемое время окончания приготовления (например, «20:00»).

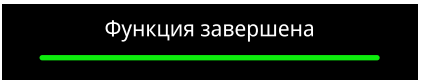
Значения часов и минут выбираются по отдельности.

3. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы подтвердить выбранное время окончания приготовления.



Завершение приготовления

По окончании приготовления на дисплее появится надпись **Функция завершена** и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить касанием в любой точке дисплея либо открытием дверцы.

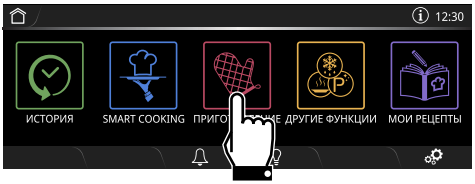


- Коснитесь кнопки HOME, чтобы выйти из меню функций.

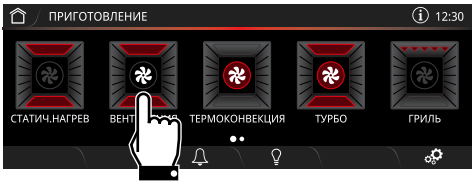
Многошаговое приготовление

Под многошаговым приготовлением понимается приготовление, начинаемое с определенной функции, продолжаемое и заканчиваемоедругими функциями, заданными пользователем.

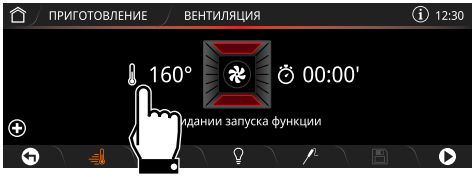
1. В главном меню коснитесь кнопки ПРИГОТОВЛЕНИЕ.



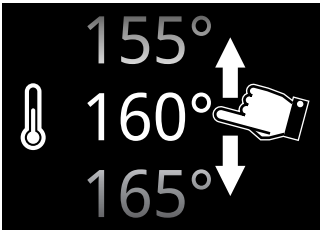
2. Выберите требуемую функцию (например, «ВЕНТИЛЯЦИЯ»).



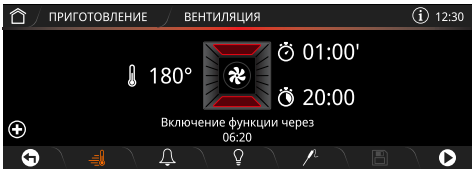
3. Коснитесь кнопки ТЕМПЕРАТУРА или соответствующего значения.



4. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления (например, «180 °C»).

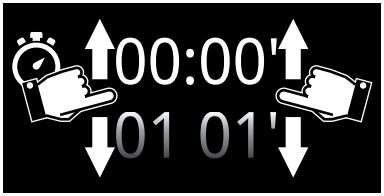


5. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы подтвердить новую выбранную температуру.
6. Коснитесь кнопки ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ или соответствующего значения.



RU

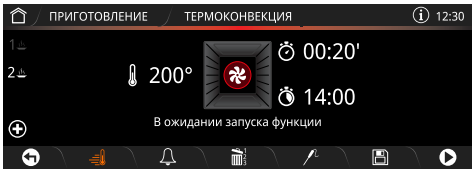
7. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность приготовления (например, «1 час»).



8. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ чтобы подтвердить выбранную длительность приготовления.

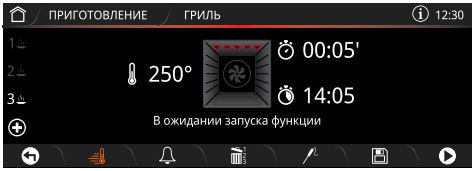
В расписании конца приготовления уже посчитаны минуты, необходимые для предварительного нагрева.

9. Коснитесь кнопки ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, которая расположена в главной области 2 в левом нижнем углу.
10. Выберите требуемую функцию в качестве второго шага (например, «ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ ».
11. Коснитесь кнопки ТЕМПЕРАТУРА или соответствующего значения.
12. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления (например, «200°C»).
13. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы подтвердить новую выбранную температуру.
14. Коснитесь кнопки ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ или соответствующего значения.
15. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность приготовления (например, «20 минут»).
16. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ чтобы подтвердить выбранную длительность приготовления.



17. Коснитесь кнопки ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, которая расположена в главной области 2 в левом нижнем углу.
18. Выберите необходимую функцию в качестве второго шага (например, «ГРИЛЬ ».
19. Коснитесь кнопки ТЕМПЕРАТУРА или соответствующего значения.
20. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления (например, «250°C»).
21. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы подтвердить новую выбранную температуру.

22. Коснитесь кнопки ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ или соответствующего значения.
23. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность приготовления (например, «5 минут»).
24. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ чтобы подтвердить выбранную длительность приготовления.



Можно задать до 3 шагов включительно.

Невозможно добавить следующий шаг, если не была задана длительность приготовления или температура термощупа (при наличии).

Не удастся запустить приготовление, если не была задана длительность приготовления или температура термощупа (при наличии) для всех шагов.

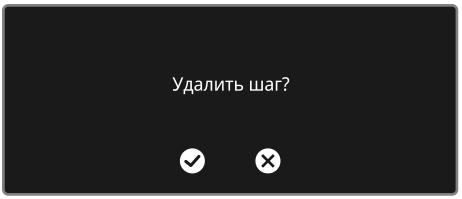
Длительность приготовления не может быть настроена на значение, превышающее 13 часов.

Чтобы отобразить и при необходимости изменить настройки каждого шага:

- Коснитесь кнопок ШАГ 1 - 2 - 3.

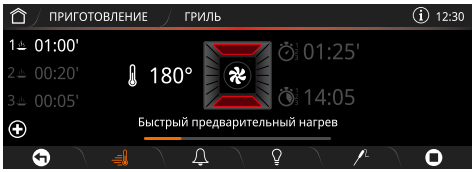
Чтобы удалить шаг:

25. Коснитесь кнопки ШАГ 1 - 2 - 3, который требуется удалить.
26. Коснитесь кнопки КОРЗИНА.
27. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы удалить выбранный шаг, или кнопки ОТМЕНИТЬ для отмены удаления выбранного шага.



RU

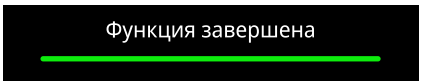
28. Когда все настройки выполнены, дотроньтесь до кнопки ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать многошаговое приготовление.



29. На дисплее возле каждой кнопки ШАГ отображается его длительность.

Во время приготовления можно изменить температуру и длительность выполняемого шага.

По окончании приготовления на дисплее появится надпись **Функция завершена** и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить касанием в любой точке дисплея либо открытием дверцы.



30. Коснитесь кнопки HOME, чтобы выйти из меню функций.

Перечень традиционных функций приготовления

СТАТИЧ.НАГРЕВ

Традиционная готовка, подходит для приготовления одного блюда за раз. Идеально подходит для приготовления жаркого, жирного мяса, хлеба, пирогов с начинкой.

ВЕНТИЛЯЦИЯ

Интенсивная и равномерная готовка. Идеально подходит для выпекания печенья и тортов, а также для приготовления на нескольких уровнях одновременно.

ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ

Тепло распространяется быстро и равномерно. Подходит для всех блюд, идеально для приготовления на нескольких уровнях без перемешивания ароматов и вкусовых характеристик.

ТУРБО

Позволяет быстро приготовить блюда на нескольких уровнях без перемешивания ароматов. Идеально для блюд больших объемов или блюд с интенсивным режимом готовки.

ГРИЛЬ

Позволяет получить превосходно зажаренные и запеченные блюда. На финальном этапе данный режим способствует появлению равномерной золотистой корочки.

ГРИЛЬ+КОНВЕКЦ.

Обеспечивает оптимальный режим приготовления на гриле даже самых толстых кусков мяса. Идеально для крупно нарезанного мяса.

ОСНОВАНИЕ

Тепло поступает только с основания рабочей камеры. Идеально подходит для выпекания сладких, соленых, песочных пирогов и пиццы.

ОСНОВАНИЕ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ

Позволяет быстро завершить готовку блюд с уже подрумяненной корочкой, но сырых внутри. Идеально для приготовления киша и любых блюд.

ПИЦЦА

Специальная функция для приготовления пиццы.

ECO

Готовка с низким энергопотреблением: эта функция лучше всего подходит для приготовления блюд на одном уровне и обеспечивает низкое энергопотребление.

Рекомендуется для всех типов пищевых продуктов, за исключением тех, которые могут создавать много влаги (например, овощей).

Для достижения максимальной энергоэффективности и снижения времени приготовления рекомендуется ставить блюда в неразогретую духовку.

Старайтесь не открывать духовку, если задана функция «ECO».

Функция «ECO» отличается более продолжительным временем приготовления блюд.

Под функцией «ECO» понимается щадящее приготовление при температуре не выше 200 °C. Если для готовки требуется более высокая температура, выберите другую функцию.

RU

Использование термощупа (только в некоторых моделях)

Высокая температура термощупа

Опасность получения ожогов

- После использования термощупа не касайтесь его стержня или наконечника.
- При работе с термощупом надевайте теплозащитные перчатки для рук.

Неправильное использование

Риск повреждения прибора

- Используйте только термощуп из комплекта поставки или рекомендуемый производителем.
- Не царапайте и не повреждайте эмалированные/ хромированные поверхности наконечником или разъемом термощупа.
- Не вставляйте термощуп в отверстия и прорези прибора.
- Когда термощуп не используется, следите за тем, чтобы металлический колпачок был надежно закрыт.

Неправильное использование

Опасность повреждения термощупа

- Не тяните за кабель, чтобы извлечь термощуп из гнезда или готовящегося блюда.
- Следите за тем, чтобы термощуп или его кабель не были зажаты дверцей.
- Проверьте, чтобы термощуп или его кабель не контактировали с нагревательными элементами внутри духового шкафа.
- Никакая часть термощупа не должна контактировать со стенками духового шкафа, нагревательными элементами, решетками или противнями, если они еще не остыли.
- Не храните термощуп внутри прибора.
- Не используйте термощуп во время пиролиза.

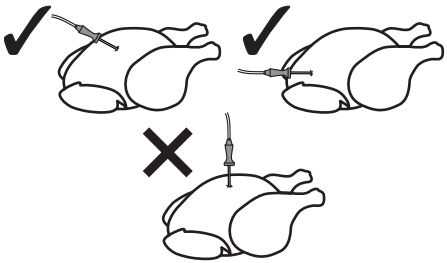
Термощуп

При помощи термощупа можно строго по рецепту приготовить жаркое, каре, мясо различного типа и размера, в том числе в пластиковых пакетах (пригодных для готовки) или в алюминиевой фольге.

Термощуп позволяет идеально приготовить продукты питания благодаря своевременному контролю температуры внутри блюда, которая измеряется специальным датчиком, расположенным в наконечнике.

Правильное применение термощупа

1. Поместите продукт на противень.
2. Вставьте наконечник термощупа в продукт за пределами духового шкафа.
3. Для получения оптимальных результатов необходимо проверить, чтобы термощуп был вставлен в самую толстую часть продукта в поперечном направлении не менее чем на 3/4 его длины и при этом не касался противня и не протыкал продукт насквозь.

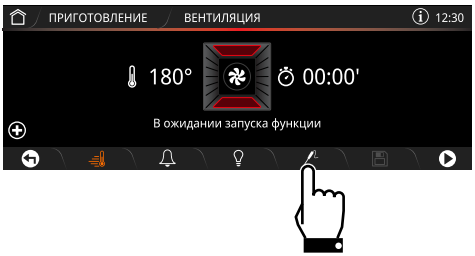


Для точного измерения температуры в центре блюда наконечник термощупа не должен контактировать с костью или с жирными прослойками.

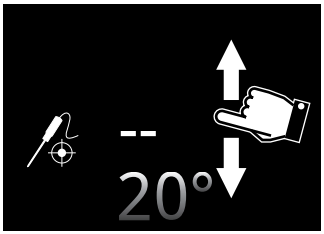
Если термощуп неправильно определяет температуру, на дисплее появятся два сообщения об ошибке, которые необходимо подтвердить, после чего прибор автоматически приступит к приготовлению блюда по заданному времени.

Приготовление с использованием термощупа

1. Выберите функцию приготовления.
2. Коснитесь кнопки ТЕМПЕРАТУРА или соответствующего значения.
3. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления.
4. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ.
5. Коснитесь кнопки ТЕРМОЩУП, расположенной в нижней области 3.



6. Пролистайте значения **заданной температуры** и выберите требуемую температуру (например, «80 °C»).



RU

Температура может варьировать от минимальных 20 °C до максимальных 90 °C.

Если температура установлена на слишком низкий уровень, прибор автоматически установит минимальную температуру, необходимую для достижения выбранной **Заданной температуры**.

Для лучшего результата рекомендуется выбирать температуру приготовления всегда выше заданной температуры.

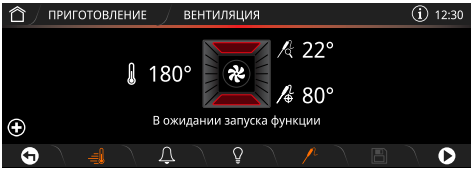
7. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** для подтверждения выбранной температуры термощупа.

На дисплее появится предупреждение о необходимости вставить термощуп в соответствующее отверстие и в продукт.

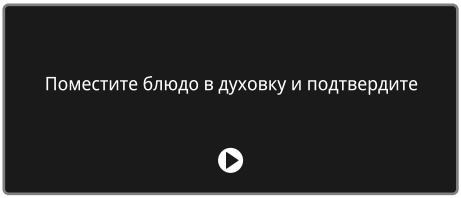
8. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**.

С предварительным нагревом

9. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ**, чтобы начать предварительный нагрев.



По завершении предварительного нагрева срабатывает звуковой сигнал и на дисплее появляется предупреждение о том, что блюдо для приготовления можно поместить в духовой шкаф.



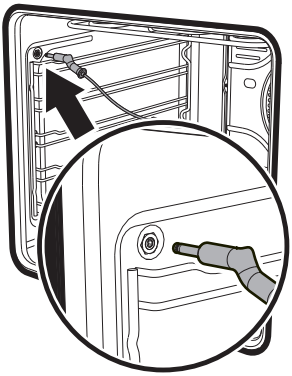
10. Вставьте наконечник термощупа в продукт для приготовления.

Для обеспечения оптимального результата убедитесь в том, что металлическая часть термощупа почти до конца вставлена в поперечном направлении в продукт, не касаясь расположенного под ним противня.

Неправильное использование
Опасность получения ожогов

- Защищайте руки теплозащитными перчатками.

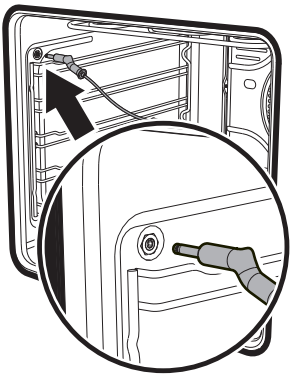
11. Откройте дверцу прибора.
12. Вставьте противень с продуктом на соответствующие направляющие.
13. Вставьте разъем термощупа в соответствующее боковое гнездо, используя щуп для открытия защитного колпачка.



14. Закройте дверцу.
15. Коснитесь кнопки ВКЛЮЧИТЬ, чтобы приступить к приготовлению, используя термощуп.

Без предварительного нагрева

6. Коснитесь кнопки ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ, чтобы исключить предварительный нагрев.
7. Откройте дверцу прибора.
8. Вставьте противень с продуктом на соответствующие направляющие.
9. Вставьте разъем термощупа в соответствующее боковое гнездо, используя щуп для открытия защитного колпачка.



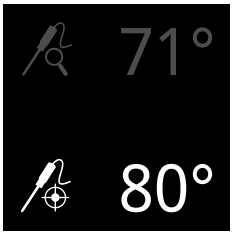
10. Закройте дверцу.
11. Коснитесь кнопки ВКЛЮЧИТЬ, чтобы приступить к приготовлению, используя термощуп.

RU

Приготовление с терщупом

Функция выполняется

Когда **мгновенная температура** достигнет **заданной температуры**, установленной пользователем, блюдо приготовлено.



Нагревательные элементы отключаются, и подается ряд звуковых сигналов.

Неправильное использование
Опасность нанесения вреда здоровью и жизни людей

- Защищайте руки теплозащитными перчатками.

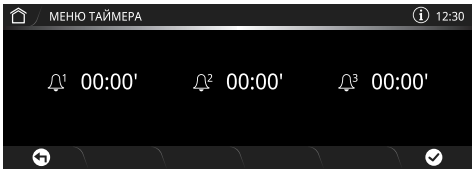
1. Откройте дверцу.
2. Извлеките термощуп из продукта и гнезда.
3. Выньте готовый продукт из духового шкафа.
4. Проверьте, чтобы защитный колпачок был плотно закрыт.

Таймер

Эта функция не прерывает текущую функцию, а только включает звуковой сигнал.

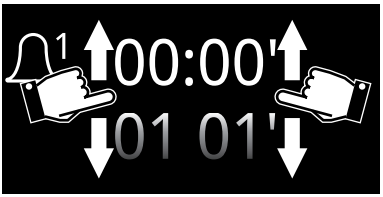
Для таймера можно задавать время от 1 минуты до 12 часов 59 минут включительно.

1. Коснитесь кнопки ТАЙМЕР, расположенной в нижней области 3, чтобы войти в меню таймера.



Можно задать максимум 3 таймера:

2. Коснитесь кнопки ТАЙМЕР - - , который вы собираетесь использовать.
3. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.



4. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы подтвердить выбранное значение.

В нижней области 3 появится кнопка КОРЗИНА, которая может понадобиться в случае удаления выбранного таймера.

5. Повторите действие для остальных используемых таймеров.
6. В конце снова коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы подтвердить выбранные таймеры.

Для отмены действия коснитесь кнопки НАЗАД.

На следующей странице горящая кнопка ТАЙМЕР указывает на то, что активирован один или несколько таймеров.

7. Об окончании выполнения функции оповещает звуковой сигнал.

Чтобы удалить таймеры, необходимо выполнить обнуление.

Когда таймер работает, нельзя выключить дисплей кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ.

Невозможно задать включение с отсрочкой при использовании термощупа.

3.3 Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

- Пользуйтесь режимом с обдувом для приготовления блюд на нескольких уровнях.
- Повышение температуры не позволяет сократить время приготовления (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).
- Во избежание образования конденсата на внутреннем стекле духовки, после окончания приготовления не оставляйте горячие блюда внутри камеры на длительное время.

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

- Время приготовления зависит от толщины, качества продукта и от вкусовых предпочтений потребителя.
- Рекомендуется использовать термометр для мяса во время приготовления жареных блюд или просто нажимать ложкой на поджариваемое мясо. Если оно плотное, значит, оно готово, в противном случае следует продолжить приготовление в течение еще нескольких минут.
- При приготовлении мяса и картофеля рекомендуется время от времени переворачивать и/или перемешивать блюдо для получения равномерной золотистой корочки со всех сторон.
- При низкотемпературном режиме подрумяньте мясо со всех сторон в сковороде в течение несколько минут перед тем, как готовить его в духовке.

RU

Советы по приготовлению в режиме гриль и гриль + конвекция

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- В режиме гриля + конвекция рекомендуется предварительно разогреть рабочую камеру духовки.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и продолжительность приготовления зависят от качества и консистенции теста.
- Чтобы проверить готовность: по окончании выпекания вставьте зубочистку в самую высокую точку приготавливаемого блюда. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит, выпечка готова.
- Если после выемки из духовки выпечка оседает, то при следующем выпекании уменьшите установленную температуру приблизительно на 10 °C, установив в случае необходимости большее время приготовления.

Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты без упаковки, в емкости без крышки на первом уровне рабочей камеры духовки.
- Не накладывайте блюда друг на друга.
- Для размораживания мяса пользуйтесь решеткой, установленной на втором уровне, и противнем, установленным на первом уровне. Таким образом блюдо не будет контактировать с жидкостью, образующейся при размораживании.
- Самые чувствительные к теплу части можно накрыть тонкой алюминиевой фольгой.
- Для хорошего поднятия теста поставьте на дно рабочей камеры духовки сосуд с водой.

Советы по использованию термощупа (в случае наличия)

- Кулинарный термощуп можно использовать также при обычных режимах приготовления по времени:

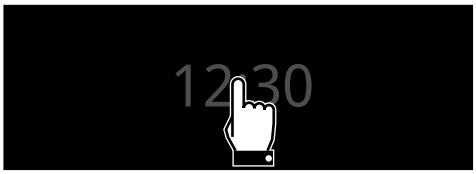
1. вставьте термощуп в продукт для приготовления и подсоедините его в розетку.
2. Нажмите на кнопку ТЕРМОЩУП и проверьте температуру продукта по значению, указанному в Мгновенной температуре.

- При многошаговом комбинированном приготовлении рекомендуется вставить термощуп в начале приготовления, в том числе для тех шагов, в которых он не предусмотрен.

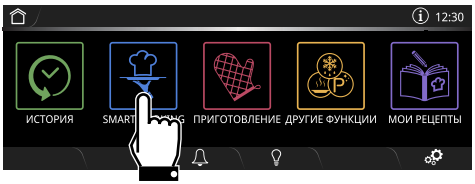
3.4 Smart Cooking

Данный режим позволяет выбрать предварительно сохраненную программу приготовления блюд. В зависимости от выбранного веса прибор автоматически произведет расчет оптимальных параметров приготовления.

1. На дисплее коснитесь отображаемого времени.



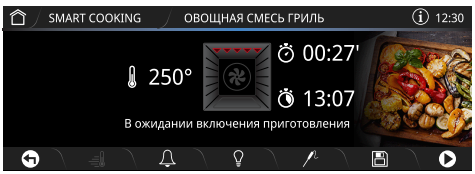
2. В «главном меню» коснитесь кнопки SMART COOKING .



Запуск программы

3. Выберите тип желаемого блюда из меню SMART COOKING (например, «ОВОЩИ »).
4. Выберите подтип блюда для приготовления (например, «ОВОЩНАЯ СМЕСЬ ГРИЛЬ »).
5. Пролистайте значения для установки веса блюда для приготовления (например, « 0.7 кг»).

6. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения введенных установок.



Теперь можно сохранить заданные значения в качестве предпочитаемых для вашего рецепта (см. главу «3.6 Мои рецепты»)

RU

7. Коснитесь кнопки ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать приготовление SMART COOKING.

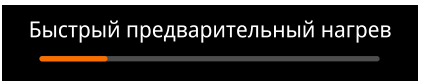
Приготовление начнется с установками прибора по умолчанию.

В любой момент, в том числе при запущенном процессе приготовления, можно изменить установленные параметры температуры и времени приготовления.

Предварительный нагрев

Приготовлению предшествует этап предварительного нагрева, во время которого духовка достигает заданной температуры.

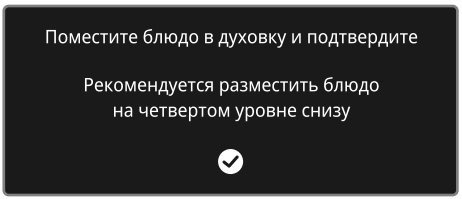
Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение температуры внутри духовки.



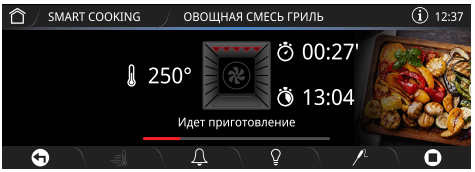
Во время использования программ Smart Cooking отключить функцию предварительного разогрева невозможно.

По завершении предварительного разогрева срабатывает звуковой сигнал и на дисплее появляется предупреждение о том, что блюдо для приготовления можно поместить в духовой шкаф

Кроме того указывается, на какой уровень поместить блюдо для достижения лучших результатов приготовления.

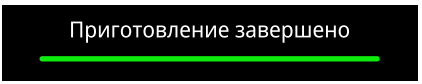


8. Откройте дверцу.
9. Поместите готовящееся блюдо в духовку.
10. Закройте дверцу.
11. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы начать приготовление.



Завершение приготовления

По окончании приготовления на дисплее появится надпись Приготовление завершено и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить касанием в любой точке дисплея либо открытием дверцы.

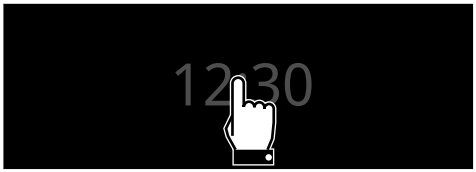


12. Коснитесь кнопки HOME, чтобы выйти из меню функций.

3.5 История

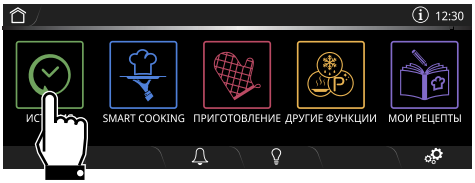
Это меню может понадобиться для отображения и повторного использования последних программ или ваших рецептов.

1. На дисплее коснитесь отображаемого времени.

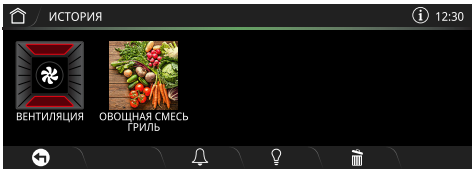


2. В главном меню коснитесь кнопки

ИСТОРИЯ .



3. Выберите функцию для повторного использования и перейдите к приготовлению согласно информации, предоставленной в предыдущих главах.

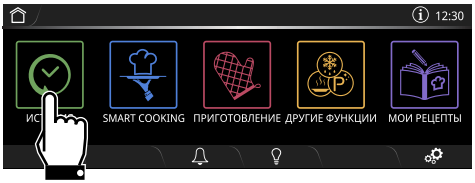


Как удалить историю

При необходимости удаления истории:

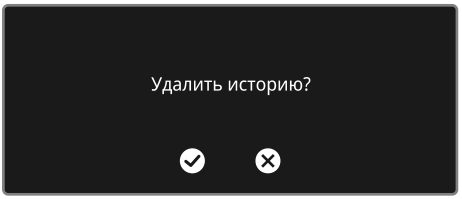
4. В главном меню коснитесь кнопки

ИСТОРИЯ .



5. Коснитесь кнопки КОРЗИНА , чтобы удалить историю.

6. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы подтвердить удаление истории или кнопки ОТМЕНИТЬ для отмены действия.



RU

Таблица программ по умолчанию

= Заданная температура (см. «Термощуп»)

МЯСО

Подвид	Режим	Уровень	Вес (кг)	Температура (°C)	Время (минуты)
РОСТБИФ (С КРОВЬЮ)	ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	2	- - -	200 (50)	- - -
РОСТБИФ (СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ)	ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	2	- - -	200 (58)	- - -
РОСТБИФ (ХОРОШЕЙ ПРОЖАРКИ)	ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	2	- - -	200 (65)	- - -
КОРЕЙКА СВИНАЯ	ТУРБО	2	1,1	190	90
БАРАНИНА (СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ)	ТУРБО	2	- - -	190 (65)	- - -
БАРАНИНА (ХОРОШЕЙ ПРОЖАРКИ)	ТУРБО	2	- - -	190 (75)	- - -
ТЕЛЯТИНА ЖАРЕНАЯ	ВЕНТИЛЯЦИЯ	1	- - -	190 (75)	- - -
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ (одним куском)	+ МНОГОШАГОВЫЙ	3	0.3	200 280	40 *7*
СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ (примерно 4 штуки)	+ МНОГОШАГОВЫЙ	4	0,2	190 280	8 10

Подвид	Режим	Уровень	Вес (кг)	Температура (°C)	Время (минуты)
СВИНЫЕ КОЛБАСКИ (примерно 10-12 штук)	ГРИЛЬ+КОНВЕКЦ.	4	0.3	280	11
БЕКОН (примерно 6 ломтиков толщиной 5 мм)	ГРИЛЬ+КОНВЕКЦ.	4	0,2	250	3+1 (1)
ЖАРЕНАЯ ИНДЕЙКА	ВЕНТИЛЯЦИЯ	1	1,2	190	65
ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА	+ + МНОГОШАГОВЫЙ	2	1,3	200	30
				210	45
				280	5
ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА (кусочками)	ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	2	1.0	190	80

(1) При приготовления на гриле рекомендуется обжаривать продукты с обеих сторон в течение времени, указанного в таблице. Более длительное время относится всегда к первой стороне сырого продукта, подлежащего жарке.

RU

РЫБА

Подвид	Режим	Уровень	Вес (кг)	Температура (°C)	Время (минуты)
РЫБА ЦЕЛИКОМ (СВЕЖАЯ)	ВЕНТИЛЯЦИЯ	2	0,4	160	30
РЫБА ЦЕЛИКОМ (ЗАМОРОЖЕННАЯ)	ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	2	0.3	180	48
СИБАС	ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	2	0,4	160	45

Подвид	Режим	Уровень	Вес (кг)	Температура (°C)	Время (минуты)
МОРСКОЙ ЧЕРТ	ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	2	0,1	160	55
ЗУБАН	ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	2	0.3	180	25
ПАЛТУС	ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	2	0,2	160	20

ОВОЩИ

Подвид	Режим	Уровень	Вес (кг)	Температура (°C)	Время (минуты)
ОВОЩНАЯ СМЕСЬ НА ГРИЛЕ	ГРИЛЬ	4	0.3	250	8+5 [1]
ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ	ТУРБО	2	0,6	210	26
ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ	МНОГОШАГОВЫЙ	2	0,6	200	26
				200	10
				280	4
КАРТОФЕЛЬ-ФРИ ЗАМОРОЖЕННЫЙ	ВЕНТИЛЯЦИЯ	2	0,2	220	17

[1] При приготовления на гриле рекомендуется обжаривать продукты с обеих сторон в течение времени, указанного в таблице. Более длительное время относится всегда к первой стороне сырого продукта, подлежащего жарке.

ДЕСЕРТЫ

Подвид	Режим	Уровень	Вес (кг)	Температура (°C)	Время (минуты)
ПОНЧИКИ	СТАТИЧ.НАГРЕВ	2	1.0	160	55
ПЕЧЕНЬЕ (20-22 шт. весом 25-27 г каждое)	ТУРБО	2	0.3	160	20
МАФФИНЫ (примерно 50 г для каждой формочки)	ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	2	0,4	160	15
ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ (средних и больших размеров)	ТУРБО	2	0,2	180	60
БЕЗЕ	ТУРБО	2	0,1	120	83
БИСКВИТ	ТУРБО	2	0.5	150	45
ШТРУДЕЛЬ	СТАТИЧ.НАГРЕВ	2	0.5	180	30
ФРУКТ.ПИРОГ	СТАТИЧ.НАГРЕВ	1	1.0	170	43
БРИОШЬ	ВЕНТИЛЯЦИЯ	2	0,2	170	27
КРУАССАНЫ	ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	2	0,2	160	25

При выпечке печенья, маффинов, безе, заварных пирожных и т. п. указанный вес соответствует общему весу используемого теста. Время выпечки зависит от толщины и величины кондитерского изделия.

RU

ХЛЕБ/ПИЦЦА

Подвид	Режим	Уровень	Вес (кг)	Температура (°C)	Время (минуты)
ДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ (БУЛКА)	ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	2	0,4	200	25
ФОКАЧЧА	ТУРБО	2	1.0	180	25
ПИЦЦА НА ПРОТИВНЕ	ПИЦЦА	1	0.7	280	8
ПИЦЦА НА КАМНЕ (СВЕЖАЯ)	ПИЦЦА	1 [2]	0.7	280	6
ПИЦЦА НА КАМНЕ (ЗАМОРОЖЕННАЯ)	ПИЦЦА	1 [2]	0.5	280	6

[2] (Модели без противня для пиццы) Камень следует расположить на дне рабочей камеры духовки. Замороженная пицца, приготовленная на камне, не требует разного времени приготовления в зависимости от веса.

ПАСТА/РИС

Подвид	Режим	Уровень	Вес (кг)	Температура (°C)	Время (минуты)
ЗАПЕЧЕННАЯ ПАСТА	+ МНОГОШАГОВЫЙ	1	1.0	200	30
				280	3
ЛАЗАНЬЯ	СТАТИЧ.НАГРЕВ	1	1.0	230	30
ПАЭЛЬЯ	ВЕНТИЛЯЦИЯ	2	0,2	190	20

Подвид	Режим	Уровень	Вес (кг)	Температура (°C)	Время (минуты)
ЛОТАРИНГ. КИШ	СТАТИЧ.НАГРЕВ	1	0,6	200	37
СУФЛЕ (В ФОРМОЧКАХ)	ТУРБО	2	0,1	180	30

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ

Подвид	Режим	Уровень	Вес (кг)	Температура (°C)	Время (минуты)
ТЕЛЯТИНА	ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	2	- - -	120 (70)	- - -
ГОВЯДИНА (С КРОВЬЮ)	ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	2	- - -	90 (55)	- - -
ГОВЯДИНА (ХОРОШЕЙ ПРОЖАРКИА)	ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	2	- - -	110 (70)	- - -
ФИЛЕ СВИНИНЫ	+ МНОГОШАГОВЫЙ	2	- - -	90 (55) 130 (75)	- - -
БАРАНИНА	+ + МНОГОШАГОВЫЙ	2	- - -	90 (55) 120 (70) 130 (85)	- - -

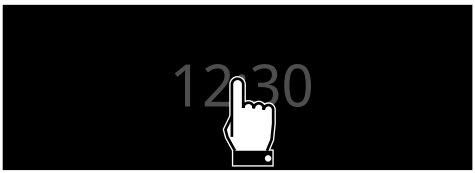
Время приготовления, указанное в таблицах блюд из рецепта, является ориентировочным и может быть изменено в зависимости от личных предпочтений.

RU

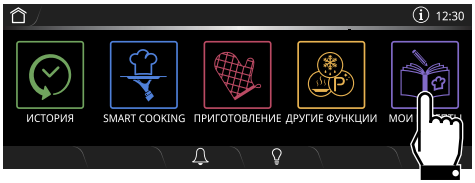
3.6 Мои рецепты

С помощью данного меню можно ввести персональную программу с желаемыми параметрами. При первом использовании будет предложено добавить новый рецепт. После внесения в память собственных рецептов они будут предлагаться в соответствующем меню.

1. На дисплее коснитесь отображаемого времени.



2. В «главном меню» коснитесь кнопки МОИ РЕЦЕПТЫ .

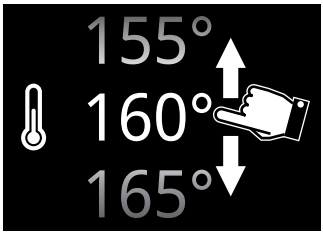


Можно ввести в память до 64 персональных рецептов.

Невозможно записать в память более 29 рецептов, относящихся к одной и той же категории.

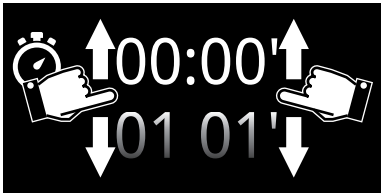
Добавление рецепта

3. Выберите тип желаемого блюда из меню МОИ РЕЦЕПТЫ (например, «ДЕСЕРТЫ »).
4. Нажмите на кнопку НОВЫЙ РЕЦЕПТ .
5. Выберите необходимую функцию (например, «ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ »).
6. Коснитесь кнопки ТЕМПЕРАТУРА или соответствующего значения.
7. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления (например, «170°C»).

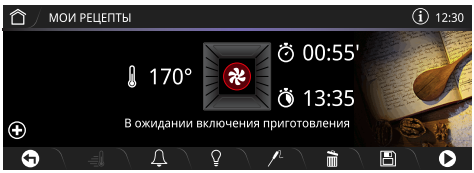


8. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы подтвердить новую выбранную температуру.
9. Коснитесь кнопки ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ или соответствующего значения.

10. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность приготовления (например, «55 минут»).



11. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ чтобы подтвердить выбранную длительность приготовления.

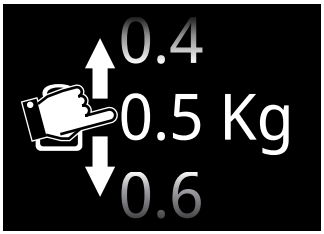


В расписании конца приготовления уже посчитаны минуты, необходимые для предварительного нагрева.

После этого можно добавить приготовление в режиме **многошаговый** (см. «Многошаговое приготовление») и **отсрочки включения** (см. «Отсрочка включения»).

Как сохранить рецепт

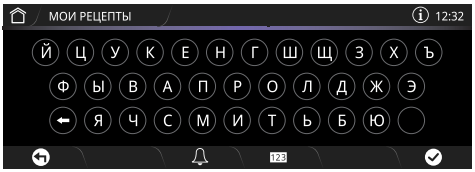
12. Коснитесь кнопки СОХРАНИТЬ.
13. Пролистайте значения в пункте УРОВЕНЬ (например, 2).
14. Пролистайте значения для установки веса блюда для приготовления (например, « 1.0 кг»).



15. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения введенных установок.

Теперь необходимо ввести имя рецепта.

16. С помощью буквенно-цифровой клавиатуры введите имя рецепта для сохранения (например, РИЗОТТО).



RU

Используйте кнопки 123 и для перехода от буквенной клавиатуры к цифровой и наоборот.

Название рецепта может содержать максимум 12 знаков, включая пробелы.

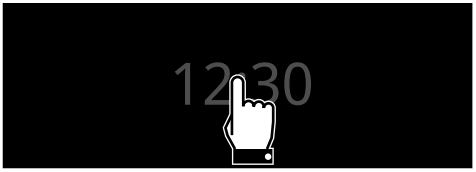
Для внесения рецепта в память необходимо, чтобы его название состояло хотя бы из одной буквы.

Символ удаляет ранее введенную букву.

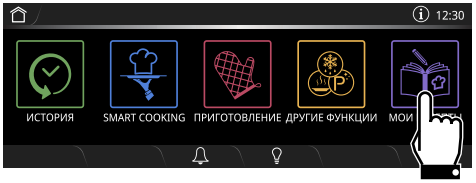
17. Чтобы запомнить программу, коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ.

Запуск персонального рецепта

1. На дисплее коснитесь отображаемого времени.

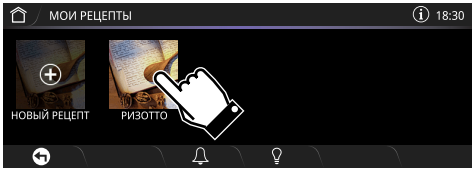


2. В «главном меню» коснитесь кнопки МОИ РЕЦЕПТЫ.

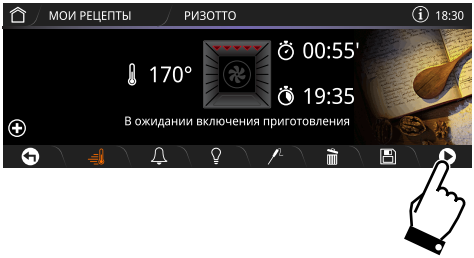


3. Выберите тип желаемого блюда из меню МОИ РЕЦЕПТЫ (например, «ДЕСЕРТЫ »).

4. Выберите ранее сохраненный рецепт (например, РИЗОТТО).



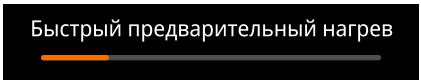
5. Коснитесь кнопки ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать приготовление.



Предварительный нагрев

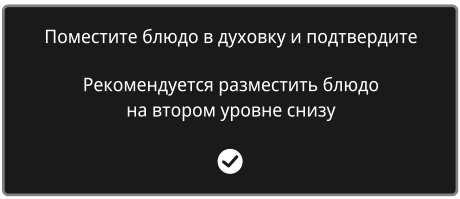
Приготовлению предшествует этап предварительного нагрева, во время которого духовка достигает заданной температуры.

Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение температуры внутри духовки.

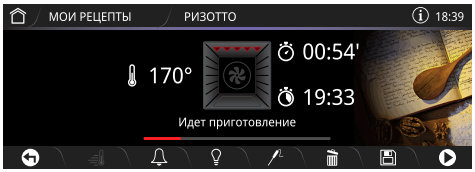


По завершении предварительного разогрева срабатывает звуковой сигнал и на дисплее появляется предупреждение о том, что блюдо для приготовления можно поместить в духовой шкаф

Кроме того указывается, на какой уровень поместить блюдо для достижения лучших результатов приготовления.

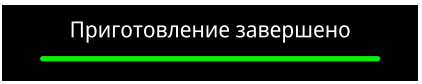


6. Откройте дверцу.
7. Поместите готовящееся блюдо в духовку.
8. Закройте дверцу.
9. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы начать приготовление.



Завершение приготовления

По окончании приготовления на дисплее появится надпись **Приготовление завершено** и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить касанием в любой точке дисплея либо открытием дверцы.

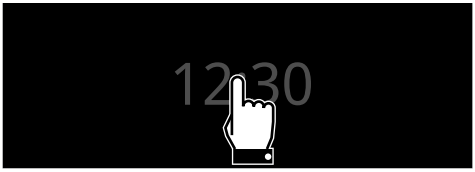


10. Коснитесь кнопки HOME, чтобы выйти из меню функций.

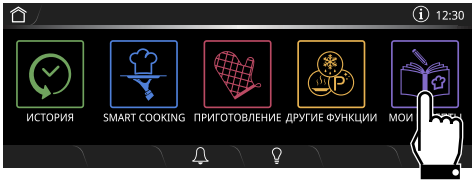
RU

Удаление рецепта

1. На дисплее коснитесь отображаемого времени.

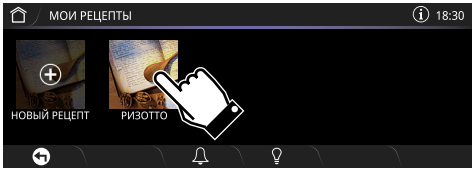


2. В «главном меню» коснитесь кнопки **МОИ РЕЦЕПТЫ** .

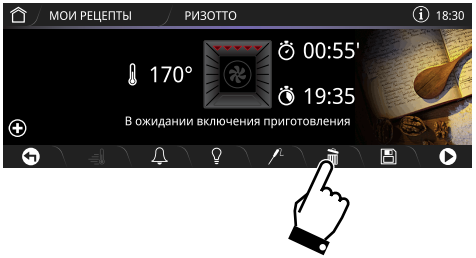


3. Выберите тип желаемого блюда из меню **МОИ РЕЦЕПТЫ** (например, «ДЕСЕРТЫ »).

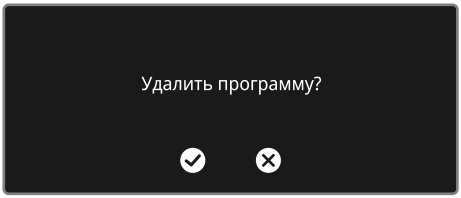
4. Выберите ранее сохраненный рецепт (например, **РИЗОТТО**).



5. Коснитесь кнопки **КОРЗИНА** , чтобы удалить выбранный рецепт.



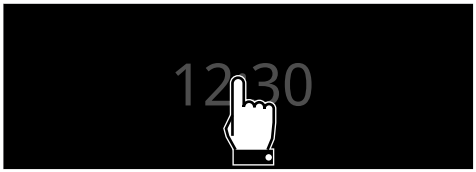
6. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** , чтобы подтвердить удаление выбранного рецепта, или кнопки **ОТМЕНИТЬ** для отмены действия.



3.7 Другие функции

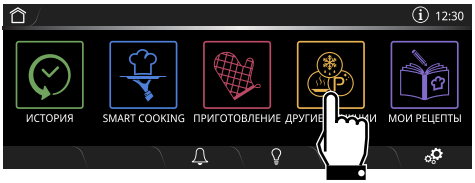
В меню специальных функций собраны некоторые дополнительные возможности прибора, среди которых размораживание, поднятие теста или очистка...

1. На дисплее коснитесь отображаемого времени.



2. В «главном меню» коснитесь кнопки

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ .



На некоторых моделях некоторые функции отсутствуют.

Список других функций

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ

Функция автоматического размораживания Выберите блюдо, и духовка сама определит время, необходимое для правильного размораживания.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ

Функция ручного размораживания Введите время размораживания блюда. По истечении этого времени функция считается выполненной.

ПОДНЯТИЕ ТЕСТА

Специальная функция для поднятия теста.

ПОДОГР.ПОСУДЫ

Функция для подогрева или поддержания температуры посуды. Установите на самом нижнем уровне противень и разместите на нем подогреваемые тарелки.

RU

ПОДДЕРЖ.ТЕПЛА

Функция позволяет поддерживать уже приготовленные блюда в теплом состоянии.

ШАББАТ

Функция для приготовления блюд с соблюдением традиций дня отдыха в иудейской религии.

ПАРОВ.ОЧИСТКА (только на некоторых моделях)

Функция очистки паром. Уберите все принадлежности, налейте примерно 40 куб. см воды в выемку на дне и распылите на стенки рабочей камеры раствор воды и моющего средства для посуды.

ПИРОЛИЗ (только на некоторых моделях)

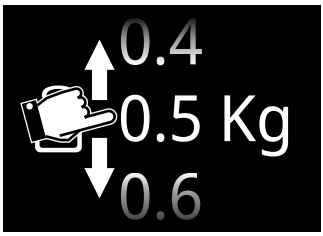
Функция автоматической очистки. Духовка достигает температуры 500 °C, при которой удаляется вся грязь, присутствующая в рабочей камере. Во время выполнения функции невозможно открыть дверцу.

Далее будут проиллюстрированы наиболее сложные в использовании специальные функции. Информацию о функциях ПАРОВАЯ ОЧИСТКА и ПИРОЛИЗ смотрите в главе «4 Чистка и уход».

Размораживание по весу

Если температура внутри духовки превышает предусмотренную для цикла Паровой очистки, его выполнение будет немедленно остановлено, на дисплее появится надпись «**Температура внутри духовки очень высокая, дождитесь охлаждения**». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию.

1. После взвешивания поместите блюдо в духовку.
2. Выберите РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ .
3. Выберите тип пищевого продукта для размораживания среди категорий: МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ.
4. Пролистайте значения, что задать вес размораживаемого блюда.



5. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения введенных установок.
6. Коснитесь кнопки ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать **Размораживание по весу**.

По окончании цикла прозвучит краткий звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее или открытия дверцы.

Заранее заданные параметры:

Тип	Вес (кг)	Время
МЯСО	0.5	01 ч 45 м
РЫБА	0,4	00 ч 40 м
ХЛЕБ	0.3	00 ч 20 м
ДЕСЕРТЫ	1.0	00 ч 45 м

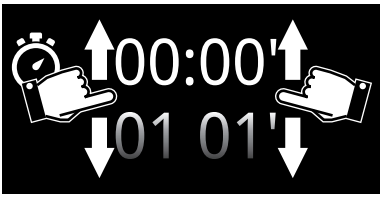
*Время размораживания зависит от формы и размера размораживаемого продукта.

Для функции **Размораживание по весу** изменение температуры по умолчанию (30 °C) невозможно.

Размораживание по времени

Если температура внутри духовки превышает предусмотренную для цикла Паровой очистки, его выполнение будет немедленно остановлено, на дисплее появится надпись «**Температура внутри духовки очень высокая, дождитесь охлаждения**». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию.

1. Поместите блюдо в духовку.
2. Выберите РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ .
3. Коснитесь кнопки ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ или соответствующего значения.
4. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.



5. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения введенных установок.

RU

6. Коснитесь кнопки ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать **Размораживание по времени**.

По окончании цикла прозвучит краткий звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее или открытия дверцы.

7. Коснитесь кнопки HOME, чтобы выйти из меню функций.

Продолжительность **Размораживания по времени** может задаваться в пределах от **1 минуты** до **12 часов 59 минут** включительно.

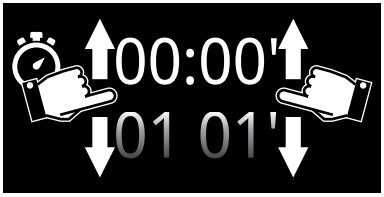
Для функции **Размораживание по времени** изменение температуры по умолчанию (30°C) невозможно.

Поднятие теста

Если температура внутри духовки превышает предусмотренную для цикла Паровой очистки, его выполнение будет немедленно остановлено, на дисплее появится надпись «**Температура внутри духовки очень высокая, дождитесь охлаждения**». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию.

Для хорошего поднятия теста поставьте на дно рабочей камеры духовки сосуд с водой.

1. Поставьте тесто на второй уровень.
2. Выберите ПОДНЯТИЕ ТЕСТА.
3. Коснитесь кнопки ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ или соответствующего значения.
4. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.



5. Коснитесь кнопки ТЕМПЕРАТУРА или соответствующего значения.

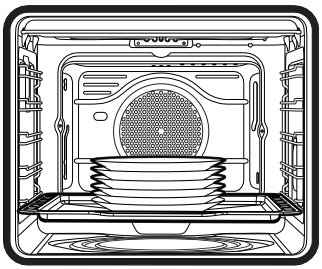
6. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления (от 25 °C до 40 °C).
7. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения введенных установок.
8. Коснитесь кнопки ВКЛЮЧИТЬ, чтобы запустить процесс **поднятия теста**.

По окончании цикла прозвучит краткий звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее или открытия дверцы.

Продолжительность **поднятия теста** может быть задана в пределах от **1 минуты** до **12 часов 59 минут** включительно.

Подогрев посуды

1. Установите противень на первом уровне и на нем в центре разместите блюда для подогрева.



Не устанавливайте друг на друга слишком много емкостей с пищей. Устанавливайте друг на друга не более 5-6 емкостей.

2. Выберите ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ .
3. Коснитесь кнопки ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать подогрев посуды.

Если отсутствуют иные настройки, максимальная продолжительность выполнения функции **подогрева посуды** составляет 12 часов 59 минут.

Во время выполнения функции можно задать:

- температуру (от 40 °C до 80 °C);
- длительность функции;
- отсрочку включения (только если задана длительность, отличающаяся от установленной по умолчанию).

По окончании цикла прозвучит краткий звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее или открытия дверцы.

RU

Поддержание тепла

1. Выберите функцию ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА .
2. Коснитесь кнопки ТЕМПЕРАТУРА или соответствующего значения.
3. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления (от 60°C до 100°C).
4. Коснитесь кнопки ВКЛЮЧИТЬ , чтобы запустить функцию поддержания тепла.

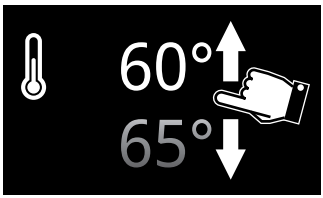
По окончании цикла прозвучит краткий звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее или открытия дверцы.

Шаббат

В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

- Приготовление может длиться в течение любого времени, в этом режиме не предусмотрена установка продолжительности приготовления.
- Никакого предварительного нагрева выполнено не будет.
- Температура приготовления задается в пределах от 60 °C до 100 °C.
- Отключение лампы духовки, такие действия как открывание дверцы или ручное включение не приведут к включению лампы.
- Внутренний вентилятор отключен.
- Звуковая сигнализация отключена.

1. Выберите ШАББАТ .
2. Коснитесь кнопки ТЕМПЕРАТУРА или соответствующего значения.
3. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления (от 60°C до 100°C).



4. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения выбранной температуры.
5. Коснитесь кнопки ВКЛЮЧИТЬ , чтобы запустить функцию «Шаббат».

Чтобы остановить выполнение функции:

- Нажимайте на кнопку HOME примерно в течение 3 секунд (на дисплее снова отобразится **главное меню**).

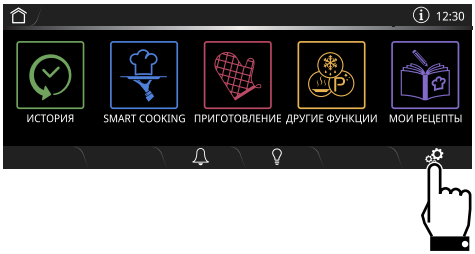
или

- Нажимайте на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ около 3 секунд (на дисплее снова отобразится страница функции).

3.8 Настройки

В данном меню можно задать параметры конфигурации прибора.

- На странице главного меню коснитесь кнопки НАСТРОЙКИ, расположенной в правом нижнем углу.



В случае перебоев электропитания все персональные настройки останутся рабочими.

В отношении настроек Коннективности, Дистанционного управления и SmegConnect обратитесь к руководству пользователя «Коннективность встраиваемой духовки» (только модели SmegConnect).

Язык

Позволяет выбрать язык дисплея.

1. Выберите **язык**.
2. Пролистайте доступные языки и выберите требуемый.
3. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения выбранного языка.

Заблокир. Кнопки

Позволяет прибору автоматически блокировать органы управления после одной минуты нормального функционирования, если в этот период пользователь не выполнил никаких операций с прибором.

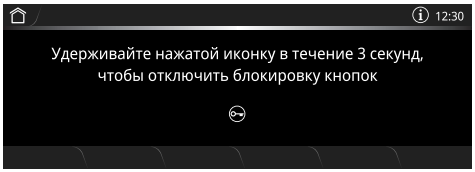
1. Выберите **заблокированные кнопки**.
2. Выберите «Да».
3. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ для включения режима **заблокированных кнопок**.

Во время нормальной работы режим указывается загоранием индикаторной лампы в информационной области 1.

Для временного отключения блокировки во время приготовления:

4. Коснитесь одного из значений, которое нужно изменить.

На дисплее появится предупреждение с объяснением способа временного отключения режима **заблокированных кнопок**.



5. В течение 3 секунд нажимайте на кнопки .

RU

Show Room (только для выставочных моделей)

Позволяет прибору отключать нагревательные элементы, но при этом поддерживать включенной панель управления.

1. Выберите Show Room.
2. Выберите **Вкл**.
3. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ для включения Show Room.

Во время нормальной работы режим указывается загоранием индикаторной лампы в информационной области 1.

При обычном использовании прибора установите этот режим на **выкл**.

Звуковые сигналы

При каждом нажатии на символы дисплея прибор издает звуковой сигнал. В данном меню настроек сигнал можно отключить.

1. Выберите **звуковые сигналы**.
2. Выберите **выкл**.
3. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы отключить звуковые сигналы, которые раздаются при касании символов на дисплее.

Поддержание тепла

В данном режиме духовка после окончания приготовления, для которого была установлена продолжительность (если оно не было прервано вручную), будет поддерживать приготовленное блюдо в горячем состоянии (при невысокой температуре), сберегая органолептические характеристики и вкусовые свойства, полученные при приготовлении.

1. Выберите **поддержание тепла**.
2. Выберите **Вкл**.
3. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ для включения режима **поддержания тепла**.

Поддержание тепла активируется через 5 минут после окончания приготовления, о чем оповещают звуковые сигналы (см. приготовление или функция выполнена).

Функция поддержания тепла задана на неизменное значение температуры, равное 80 °C.

Эко-освещение

Для большей экономии энергии лампочки внутри рабочей камеры автоматически выключаются примерно через минуту после начала приготовления или открытия дверцы.

1. Выберите **Эко-освещение**.
2. Выберите **Вкл**.
3. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ для активации функции **Эко-освещения**.

Для предотвращения автоматического отключения лампочки по истечении примерно одной минуты необходимо установить данный режим на **ВЫКЛ**.

Если этот режим установлен на **ВЫКЛ**, лампочки выключаются примерно через 15 минут после открытия дверцы.

Ручной контроль включения/выключения всегда доступен. При наличии нажмите на символ для активации или на символ для выключения вручную внутреннего освещения.

Функция **Эко-освещение** установлена производителем на **ВКЛ**.

Цифровые часы

Позволяют отобразить текущее время в цифровом формате.

1. Выберите **Цифровые часы**.
2. Выберите **Вкл**.

Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ для включения **цифровых часов**.

В случае перебоев электропитания версия цифровых часов останется рабочей.

RU

Демо-режим (только для выставочных моделей)

Полностью идентичный режиму **Show Room**, этот режим через определенное время невыполнения никаких действий начинает показ на дисплее различных страниц, иллюстрирующих потенциальные возможности прибора.

1. Выберите **демо-режим**.
2. Выберите **Вкл**.
3. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ для включения **демо-режима**.

Для обычного пользования прибором необходимо установить данный режим на **Дезактивировано**.

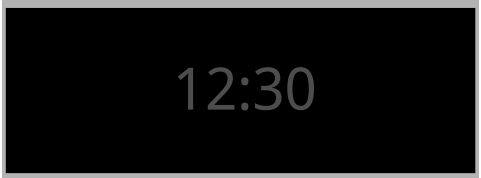
Как отобразить время

Как активировать/ дезактивировать отображение часов, когда духовка выключена.

1. Выберите **Отобразить время**.
2. Выберите **Вкл**.
3. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ для отображения времени.

Функция **Отобразить время** установлена производителем на **Выкл**.

Если функция **Отобразить время** установлена на **Вкл**, в режиме ожидания на дисплее устройства будет отображаться текущее время с минимальной яркостью.



Функция **Отобразить время**, установлена на **Вкл**, увеличивает потребление энергии в режиме ожидания.

Только в моделях SmegConnect: Если функция **Отобразить время** установлена на **Выкл**, функция связи выключается автоматически при переходе в режим ожидания часов.

12/24 Формат часов

Активирует/дезактивирует отображение часов в формате на 12 часов или 24 часа.

1. Выберите 12/24 **Формат часов**.
2. Выберите **12 ч** или **24 ч**.
3. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** для активации желаемого формата часов.

Функция **Формат часов** задана производителем на **24 ч**.

°C/°F Формат температуры

Это позволяет установить температурную шкалу в градусах **Цельсия** (°C) или в градусах **Фаренгейта** (°F).

1. Выберите °C/°F **Формат температуры**.
2. Выберите **°C** или **°F**.
3. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** для активации желаемого формата температуры.

Функция **Формат температуры** установлена производителем на **°C**.

Яркость подсв.дисплея

Позволяет выбрать уровень яркости дисплея.

1. Выберите **Яркость подсв.дисплея**.
2. Выберите один из пунктов **Высокая - Средняя - Низкая**.
3. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** для подтверждения сделанного выбора.

Функция **Яркость подсв.дисплея** установлена производителем на **Высокая**.

Восстановить настройки

Эта функция позволяет восстановить первоначальные заводские настройки.

1. Выберите **Восстан. настройки**.
2. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** для подтверждения сделанного выбора.

RU

4 Чистка и уход

Предупреждения

Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.

4.1 Чистка поверхностей

Чтобы поверхности прибора хорошо сохранились, необходимо их регулярно чистить по окончании каждого использования, после того как они остынут.

Плановая ежедневная чистка

Всегда используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.

Налейте средство на влажную ткань и проведите ею по поверхности, затем аккуратно промойте водой и вытрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Пятна от продуктов или остатки пищи

Во избежание повреждения поверхностей строго запрещается использовать стальные мочалки и острые скребки.

Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянными или пластмассовыми инструментами. Тщательно ополосните и протрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

Не допускайте засыхания внутри духовки остатков пищевых продуктов на основе сахара (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, покрывающую внутреннюю часть духовки.

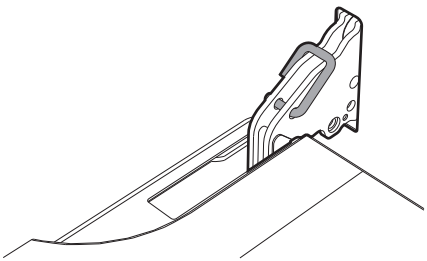
4.2 Чистка дверцы

Снятие дверцы

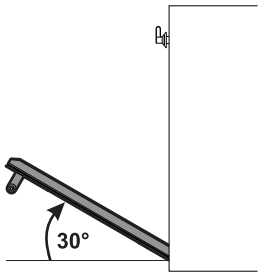
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

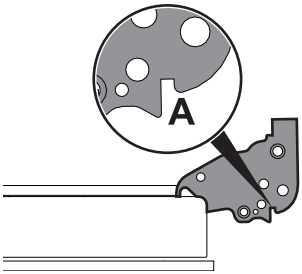
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



2. Взять дверцу за обе стороны двумя руками рядом с петлями, приподнять ее под углом приблизительно 30° и вынуть.



3. Чтобы снова установить дверцу, вставьте шарниры в соответствующие пазы, расположенные на духовке, так чтобы шлицы **A** полностью вошли в пазы. Опустите дверцу вниз, установите ее и извлеките штифты из отверстий петель.



Чистка стекол дверцы

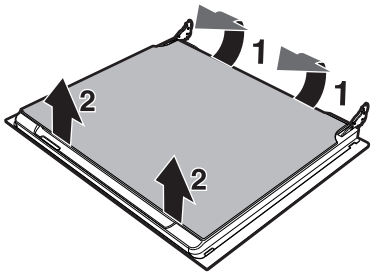
Рекомендуется постоянно поддерживать стекла в идеальной чистоте. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно очищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.

Демонтаж внутренних стекол

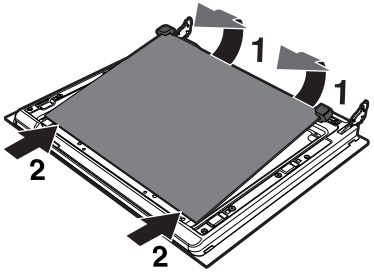
Для облегчения чистки внутренних стекол, из которых состоит дверца, их можно полностью снять в следующем порядке.

1. Снимите внутреннее стекло, осторожно потянув его кверху в задней части в направлении, указанном стрелками (**1**).
2. Затем потяните стекло к передней части кверху (**2**). Таким образом разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.

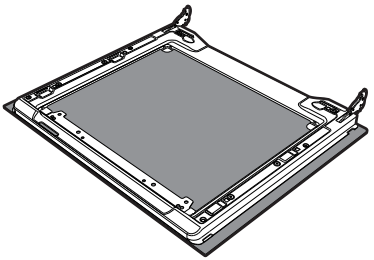


RU

3. На многофункциональных моделях имеется промежуточное стекло. Снимите промежуточные стекла, приподнимая их кверху.

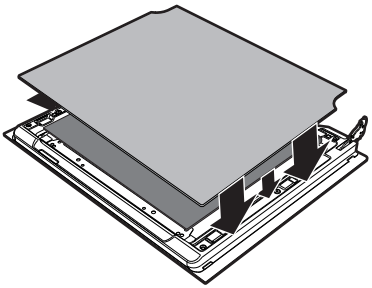


4. Очистите внешнее стекло и снятые ранее стекла. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



5. Вставьте стекла на прежнее место в обратном порядке.

6. Установите внутреннее стекло. Обращая внимание на тщательную центровку 4 стержней, вставьте их в гнезда на дверце духовки, слегка надавив на них.



4.3 Чистка рабочей камеры духовки

Чтобы сохранить духовку в хорошем состоянии, следует регулярно чистить ее после остывания.

Не оставляйте внутри рабочей камеры духовки остатков пищи, так как, засохнув, они могут повредить эмаль.

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

- дверцу;
- боковые направляющие для размещения решеток/ противней;
- прокладку духовки.

В случае использования специальных чистящих средств рекомендуется запустить прибор при максимальной температуре на 15/20 минут, чтобы удалить имеющиеся остатки.

Сушка

Во время приготовления блюд в рабочей камере духовки образуется влага. Это совершенно нормальное явление, которое на оказывает отрицательного воздействия на исправную работу прибора.

По окончании каждого цикла приготовления:

1. дождаться охлаждения прибора;
2. удалить грязь из рабочей камеры духовки;
3. вытереть насухо рабочую камеру духовку с помощью мягкой тряпки;
4. оставить открытой дверцу на время, необходимое для полного высыхания рабочей камеры духовки.

Очистка термощупа

После каждого использования необходимо очищать термощуп. Делайте это после его полного остывания. Очищайте наконечник термощупа (металлическую часть) мягкой губкой, смоченной в растворе воды и мыла с нейтральным pH-балансом для посуды. Остальные части протирайте с помощью смоченной в воде мягкой ветоши.

Не мойте термощуп в посудомоечной машине, так как это может повредить электрические компоненты вилки.

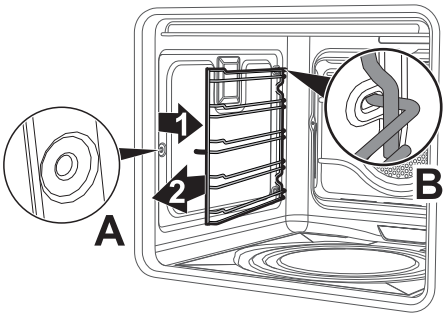
После очистки аккуратно просушите.

Снятие опорных рамок для решеток/ противней

Извлечение направляющих рамок упрощает чистку боковых частей. Необходимо выполнять эту операцию всегда, когда применяется автоматический цикл чистки (только на некоторых моделях).

Для извлечения направляющих: потяните направляющую вовнутрь духовки таким образом, чтобы она отсоединилась от крепления **A**, а затем выньте ее из расположенных сзади гнезд **B**.

Чтобы установить направляющие на место, выполните вышеописанные действия в обратном порядке.



RU

Очистка верхней части (за исключением пиролитических моделей)

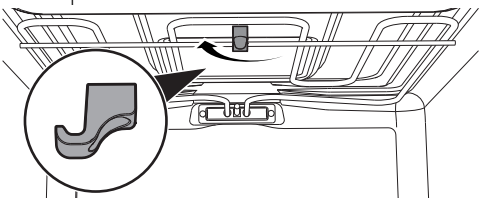
Высокая температура внутри духовки во время использования

Опасность получения ожогов

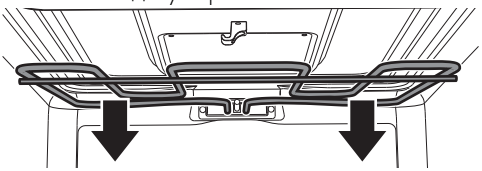
- Следующие операции можно выполнять только на выключенной и полностью охлажденной духовке.

Прибор оснащен качающимся нагревательным элементом, обеспечивающим более легкую очистку верхней части духовки.

1. Слегка приподнимите верхний нагревательный элемент и поверните стопор на 90°, чтобы высвободить нагревательный элемент.



2. Аккуратно опустите нагревательный элемент до упора.



Неправильное использование

Риск повреждения прибора

- Не сгибайте чрезмерно нагревательный элемент во время очистки.

3. По окончании операции по очистке верните нагревательный элемент на место и поверните стопор для блокировки.

Паровая очистка (только на некоторых моделях)

Паровая очистка - это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть духовки. Остатки загрязнений размягчаются под воздействием тепла и водяного пара, упрощается их следующее удаление.

Неправильное использование

Риск повреждения поверхностей

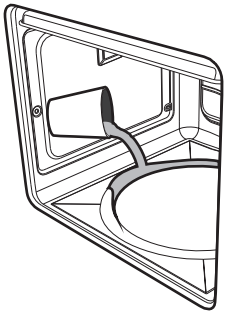
- Удаляйте с внутренних поверхностей духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выполняйте операции поддерживаемой чистки только при остывшей духовке.

Предварительные операции

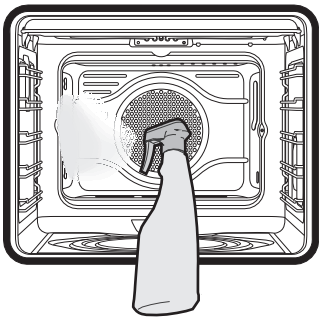
Перед запуском функции Паровая очистка:

1. Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.

2. Налейте примерно 40 куб. см воды на дно духовки. Следите, чтобы вода не переливалась из выемки.



3. Распылите водный раствор моющего средства для посуды внутри духовки с помощью распылителя. Направьте струю в сторону боковых стенок, верха, дна и в сторону дефлектора.



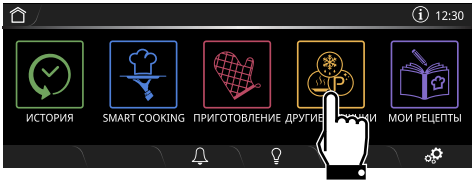
Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.

4. Закройте дверцу.

Установка функции паровой очистки

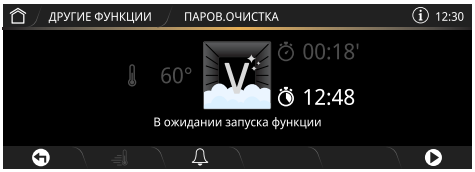
Если температура внутри духовки превышает предусмотренную для цикла Паровой очистки, его выполнение будет немедленно остановлено, на дисплее появится надпись «**Температура внутри духовки очень высокая, дождитесь охлаждения**». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию.

5. В «главном меню» коснитесь кнопки **ДРУГИЕ ФУНКЦИИ** .



6. Пролистайте меню влево и выберите функцию **ПАРОВАЯ ОЧИСТКА** .

7. На дисплее появятся страница цикла очистки.

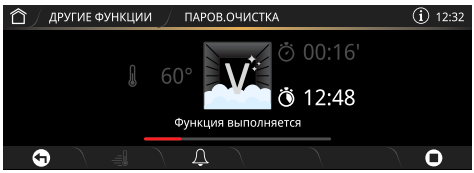


Параметры продолжительности и температуры не могут быть изменены пользователем.

RU

Посредством кнопки ОТСРОЧКА ВКЛЮЧЕНИЯ можно установить отложенное время окончания функции.

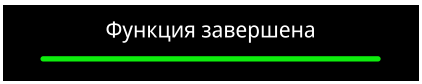
8. Коснитесь кнопки ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать паровую очистку.



В случае, если температура внутри духовки становится слишком высокой, звуковой сигнал и сообщение на экране предупреждают о необходимости дождаться остывания.

Окончание цикла Паровой очистки

По окончании паровой очистки на дисплее появится надпись **Функция завершен»** и прозвучит короткий звуковой сигнал, который можно выключить, касаясь любой точки на дисплее либо открывая дверцу.



9. Коснитесь кнопки HOME, чтобы выйти из меню функций.
10. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
11. Стойкие остатки удалите при помощи неабразивной губки с латунными волокнами.
12. Жирные остатки можно отмыть специальными средствами для чистки духовок.
13. Удалите оставшуюся воду из рабочей камеры духовки.

Для достижения максимальной гигиены и для предотвращения впитывания продуктами питания неприятных запахов просушите духовку при помощи функции вентиляции при температуре 160°C в течение 10 минут.

Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.

Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

Пиролиз: автоматическая чистка рабочей камеры духовки (только на некоторых моделях)

Пиролиз — это процесс автоматической чистки при высокой температуре, которая приводит к разложению загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть рабочей камеры духовки.

Неправильное использование
Опасность травм для людей

- Во время этой функции поверхности могут превысить обычную температуру.
- Не подпускайте близко детей.

Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей

- Выключите горелки или электрические конфорки варочной панели, установленной на духовке.

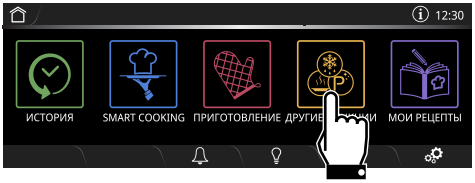
Предварительные операции

Перед запуском процесса пиролиза:

- Очистите внутреннее стекло, следуя указаниям для обычной очистки.
- Удаляйте с внутренних поверхностей рабочей камеры духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- При образовании трудноудаляемой накипи распылите средство для чистки духовок на стекло (рекомендуется внимательно прочесть инструкции, указанные на упаковке этого средства); оставьте на 60 минут, затем ополосните и вытрите стекло кухонной салфеткой или салфеткой из микрофибры.
- Извлеките термощуп (при наличии).
- Снимите боковые направляющие для размещения решеток/противней.
- Закройте дверцу.

Настройки процесса пиролиза

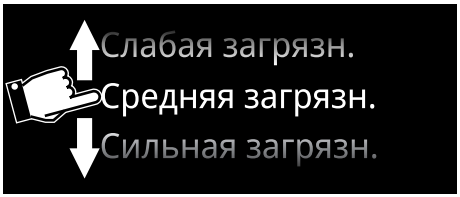
1. В «главном меню» коснитесь кнопки **ДРУГИЕ ФУНКЦИИ** .



2. Пролистайте меню влево и выберите функцию **ПИРОЛИЗ** .

RU

3. Выберите более подходящий параметр для автоматической очистки внутри рабочей камеры духовки:

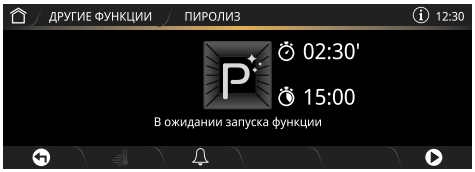


Рекомендуемая продолжительность пиролиза:

- Слабая загрязн. = **02:00'**.
- Средняя загрязн. = **02:30'**.
- Сильная загрязн. = **03:00'**.

4. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения выбранных установок.

Прибор готов для начала цикла автоматической чистки.



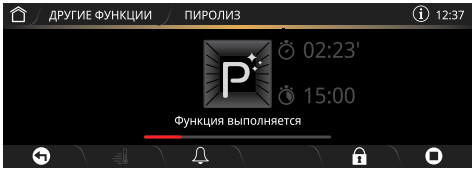
Посредством кнопки ОТСРОЧКА ВКЛЮЧЕНИЯ можно установить отложенное время окончания функции.

5. Коснитесь кнопки ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать пиролиз.

Если термощуп вставлен в специальное гнездо, запустить пиролиз невозможно.

При каждом нажатии кнопки ВКЛЮЧИТЬ прибор выдаст сигнал об ошибке.

Через 2 минуты после начала пиролиза дверца духовки блокируется устройством, которое не допускает ее открытия (на дисплее отображается символ).



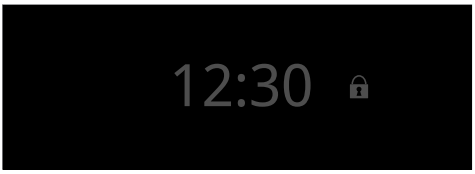
Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно. При этом, однако, можно выключить прибор с помощью соответствующих органов управления.

Окончание цикла очистки Пиролиз

По окончании пиролиза прозвучит краткий звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее.

Дверь остается заблокированной, пока температура внутри духовки не вернется на безопасный уровень.

На дисплее появится предупреждение о том, что осуществляется процедура охлаждения рабочей камеры.



- Дождитесь, пока духовка остынет и соберите остатки загрязнений влажной тряпкой из микрофибры.

Во время первого цикла пиролиза могут появиться неприятные запахи, вызванные нормальным испарением маслянистых веществ, используемых при поставке прибора производителем. Это абсолютно нормальное явление, которое исчезает после первого цикла пиролиза.

Во время цикла пиролиза вентиляторы производят более интенсивный шум, вызванный большей скоростью вращения. Это абсолютно нормальный режим работы, способствующий рассеянию тепла. По окончании пиролиза вентиляция будет продолжаться автоматически в течение времени, достаточного для предотвращения перегрева стенок стоящей рядом с духовкой мебели и передней части духовки.

Если результат пиролиза при его минимальной продолжительности оказался неудовлетворительным, для следующих циклов чистки рекомендуется установить большую продолжительность.

RU

4.4 Внеплановое техобслуживание

Замена лампы внутреннего освещения

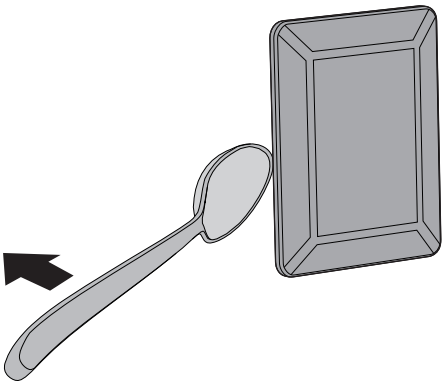
Части под электрическим напряжением

Опасность поражения электрическим током

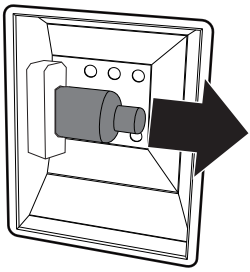
- Отключите прибор от электрического питания.
- Используйте защитные перчатки.

1. Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
2. Снимите боковые направляющие для размещения решеток/противней.
3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отвертки).

Следите за тем, чтобы не оцарапать эмаль на стенках рабочей камеры духовки.

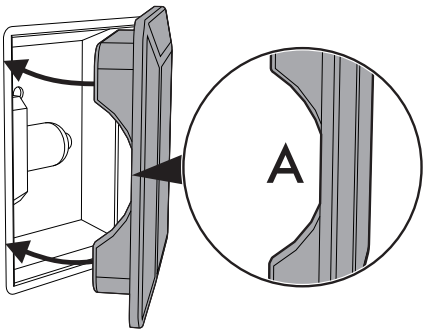


4. Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к галогеновой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

5. Замените лампочку на такую же (40 Вт).
6. Установите на место крышку. Внутренняя фигурная сторона стекла (**A**) должна быть обращена к дверце.

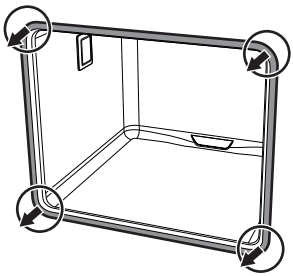


7. Нажмите на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегала к патрону лампочки.

Демонтаж и монтаж прокладок (за исключением пиролитических моделей)

Чтобы снять прокладку:

- Открепите крючки, расположенные по 4 углам, и потяните наружу прокладку.



Чтобы установить прокладку:

- Закрепите крючки, расположенные по 4 углам прокладки.

Рекомендации по уходу за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

- Для поддержания прокладки в чистом виде протирайте ее неабразивной губкой и промывайте тепловой водой.

Что делать если...

Дисплей полностью выключен:

- Проверьте сетевое питание.
- Проверьте, находится ли в положении «On» («Вкл.») многополюсный выключатель, от которого поступает электропитание к прибору.

Прибор не нагревается:

- Проверьте, чтобы был установлен режим **«Show Room (только для выставочных моделей)»** или **«Демо-режим (только для выставочных моделей)»** (для получения дополнительной информации см. параграф «Настройки»).

Органы управления не выполняют своих функций:

- Проверьте, чтобы был установлен режим **«Заблокир. Кнопки»** (для получения дополнительной информации см. параграф «Настройки»).

После цикла автоматической чистки (пиролиза) невозможно выбрать никакую функцию:

- Проверьте, выключена ли блокировка дверцы. Духовка обладает механизмом защиты, который не позволяет выбирать какие-либо функции, пока блокировка дверцы включена. Это обусловлено тем, что температура внутри духовки еще очень высокая, при которой невозможно выполнять никакие типы готовки.

RU

На дисплее появится надпись «Ошибка 4»:

- Дверца не заблокирована должным образом. Это происходит потому, что дверца могла быть случайно открыта во время включения блокировки. Выключите и снова включите духовку, сделайте паузу на несколько минут перед новым выбором цикла чистки.

При открывании дверцы во время выполнения режима нагрева с обдувом вентилятор останавливается:

- Это не является неисправностью, а является нормальным функционированием прибора. Это функция позволяет избежать излишних потерь тепла, когда вы производите действия с блюдами во время приготовления. При закрывании дверцы вентилятор снова начнет нормально работать.

В случае невозможности устранения проблем или при возникновении других неисправностей свяжитесь со службой технической поддержки в вашем регионе.

В случае появления других сообщений об ошибке типа «Ошибка XX»:

запишите сообщение об ошибке, установленный режим и температуру и свяжитесь с службой технической поддержки в вашем регионе.

Аварийные сигналы функций связи (только в некоторых моделях)

Для получения более подробной информации рекомендуем обратиться к **Руководству по функции связи**.

5 Установка

5.1 Подключение к сети электропитания

Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Отключите общее электрическое питание.

Общая информация

Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационной табличке прибора.

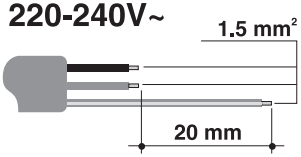
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220-240 В переменного тока.

Используйте трехжильный кабель (кабель 3 x 1,5 мм^2 в зависимости от сечения внутреннего проводника).

Выполните заземление с помощью кабеля, длина которого должна превышать длину других кабелей не менее чем на 20 мм.



Стационарное подключение

Установите на питающей линии в соответствии с существующими нормами монтажа многополюсный переключатель с расстоянием между контактами, обеспечивающее полное отключение от питания в условиях III категории перенапряжения.

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа.

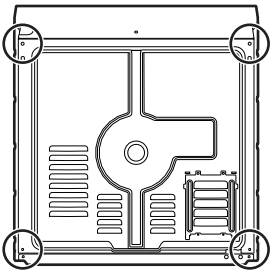
Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.

Замена кабеля

Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

- Отключите общее электрическое питание.

1. Отвинтите винты заднего картера и снимите картер, чтобы получить доступ к клеммнику.



2. Замените кабель.
3. Убедитесь, что кабели (духовки или варочной панели, если она имеется) проложены оптимально, во избежание любого контакта с духовкой.

RU

5.2 Встраивание

Тяжелый прибор
Опасность получения травм из-за раздавливания

- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.

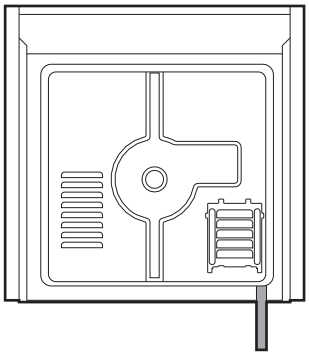
Давление на открытую дверцу
Риск повреждения прибора

- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.

Распространение тепла во время работы прибора
Риск возгорания

- Убедитесь, что мебель выполнены из термостойкого материала.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- Не устанавливайте прибор в закрытой створкой нише или в шкафчике.

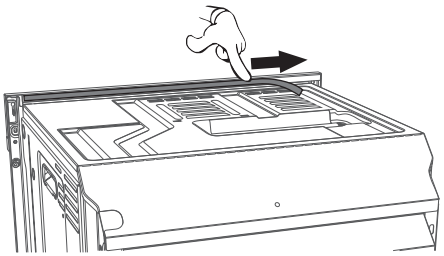
Положение кабеля питания



(вид сзади)

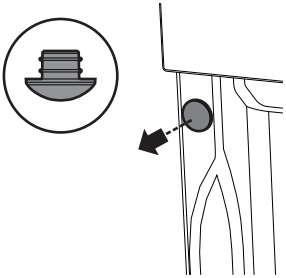
Прокладка передней панели

Приклейте прокладку из комплекта поставки с тыльной стороны передней панели, чтобы предотвратить попадание внутрь воды или других жидкостей.

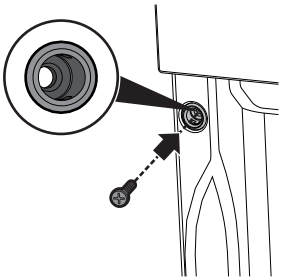


Втулки крепления

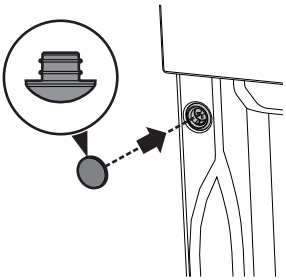
1. Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.



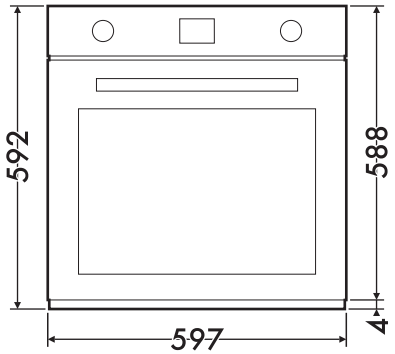
2. Вставьте прибор в мебель.
3. Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.

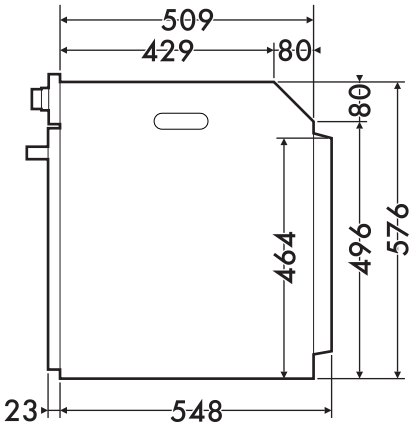


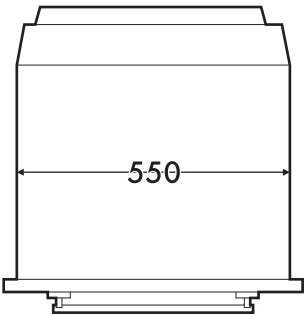
4. Закройте втулки ранее снятыми заглушками.



Габаритные размеры прибора (мм)

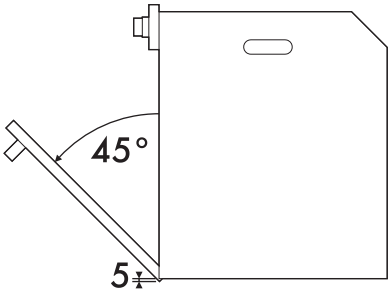


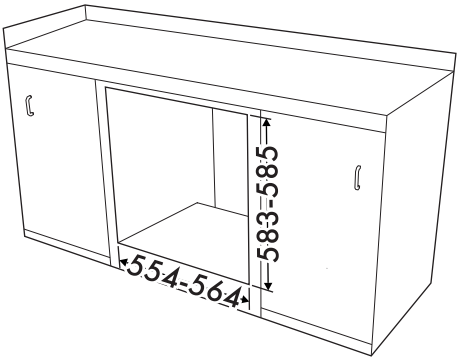


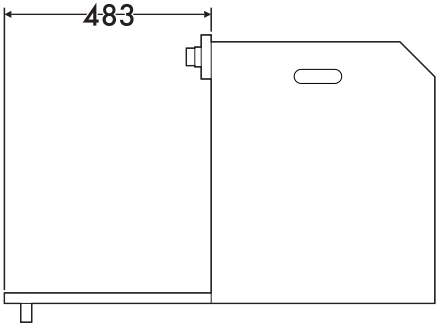


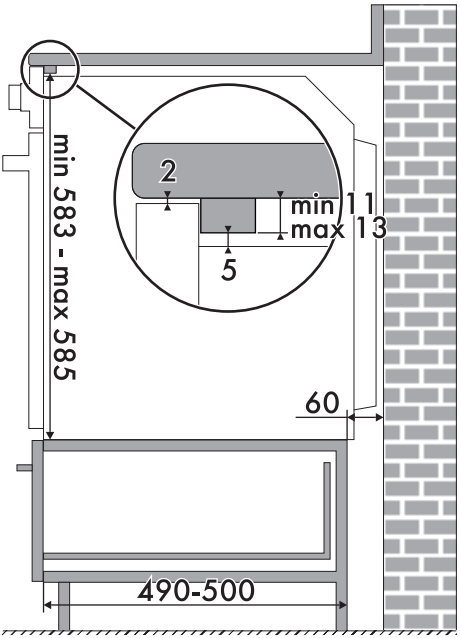
RU

Встраивание под столешницами (мм)





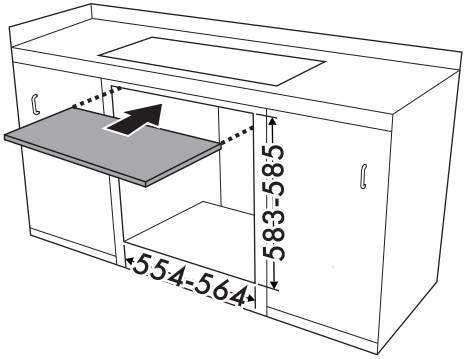


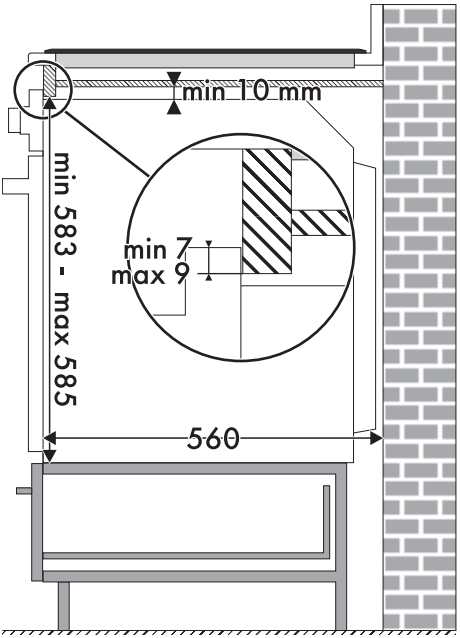


Убедитесь, что задняя/нижняя часть мебели имеет отверстие размером примерно 60 мм.

Встраивание под варочную панель (только в пиролитических моделях)

Если над духовкой будет устанавливаться варочная панель, необходимо установить разделительную деревянную полку на расстоянии не менее **10 мм** от верхнего края духовки для предотвращения перегрева в случае одновременной работы двух устройств. Полка должна сниматься только при помощи инструмента.

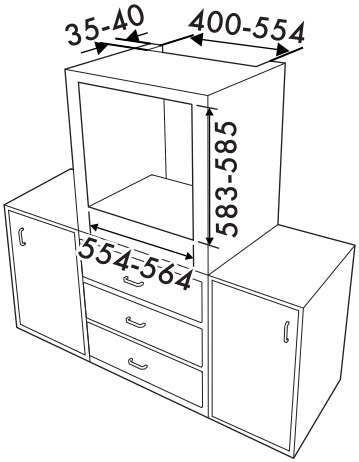
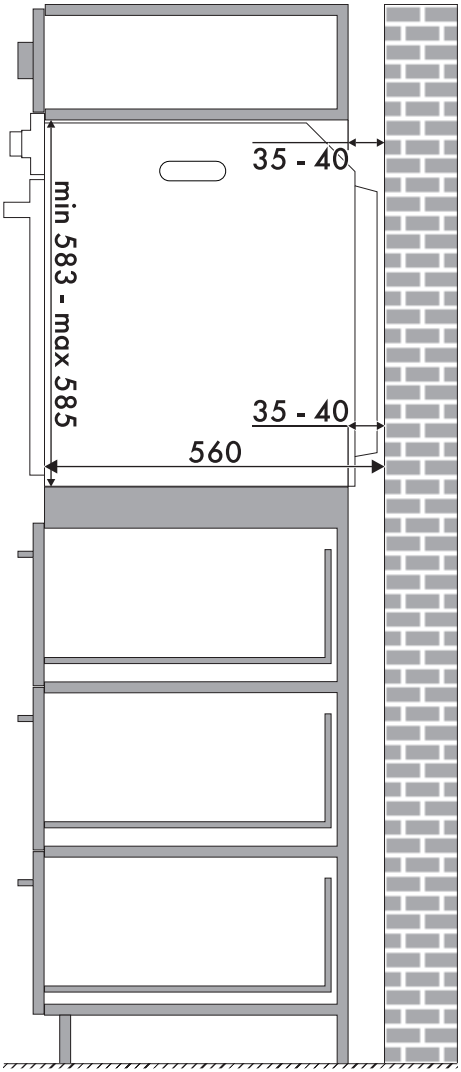




Снизу полки следует закрепить деревянный брусок для обеспечения надлежащей работы клейкого уплотнения, приклеиваемого на переднюю панель сзади для предотвращения проникновения влаги или других жидкостей.

RU

Вертикальное встраивание (мм)



Убедитесь, что в верхней/ задней части мебели имеется отверстие глубиной примерно 35-40 мм.